

# AGRI FIGLIO

Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova • Anno IV - N 9 - Febbraio 2009



## Editoriale

Un lavoro ben fatto

3

## Posta

Caro Duca ti scrivo

3

## Laboratori didattici sez. Tecnica

L'erbario del Duca degli Abruzzi

4

## Approfondimento

L'olivo e l'olio

6

## Notiziario delle attività

Manifestazioni, gare, incontri

Manifestazioni, gare, incontri

Fiera di Vicenza

Fiera di Marostica

Visita ad Esapoli

A scuola con gli americani

Mostra fotografica

Educazione alla salute

Nuovo Consiglio d'Istituto

Corso per operatore e animatore per il turismo

9

## Sport

Le nostre squadre in campo

La classe più sportiva

Torneo di tiro alla fune

Torneo di pallavolo

16

## Laboratorio sez. Professionale

Ecologia: un nuovo laboratorio

17

## Approfondimento

Ticchiolatura delle rose

19

## La voce degli studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

Premiati pasticceri

Racconti Lampo

Voci, fatti esperienze e riflessioni

Addio

Rosso Malpelo soffre ancora

Facebook

Alcool. Mai diventarne dipendenti

Tito Poggi, una vita per l'agricoltura

20

## Distretti Formativi

Rendiconto e diffusione dei risultati

26



### AgriFoglio

notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione

Agraria

Duca degli Abruzzi - Padova

[agrifoglio@ducabruzzo.it](mailto:agrifoglio@ducabruzzo.it)

**Direttore responsabile:**  
Luigino Grossele

**Direttore editoriale:**  
Patrizia Valentini

**Redazione docenti:**  
Maddalena Bacchini  
Gabriele Baldan  
Santina Bortolami  
Giuseppe Buongiorno  
Graziano Favaro  
Franco Maistro  
Lorenzo Tiso  
Patrizia Valentini

**Redazione studenti:**  
Alessandro Bastianello  
Simone Brandolini  
Luigi Ceoldo  
Greta Dario  
Luca Ferrantin  
Valentina Gasparin  
Giulia Ghirardon  
Nicolò Giroto  
Gianluca Gnesin  
Nicola Mandruzzato  
Emily Marcato  
Andrea Rampazzo  
Marianna Ruffato  
Giovanni Ruzza  
Giacomo Stefani  
Roberta Vettore

**Progetto grafico**  
Andrea Chinello

**Impaginazione**  
Lorenzo Tiso

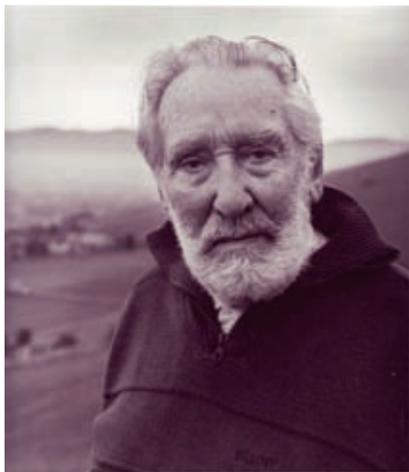
**Stampa**  
Nuova Grafotecnica snc  
Via Leonardo da Vinci, 8 - 35020  
Casalserugo PD

**Direzione, redazione amministrazione:**  
Istituto Superiore di Istruzione Agraria  
Duca Degli Abruzzi  
via Merlin, 1  
35143 PADOVA  
Tel.: 049 8685455  
Fax: 049 8685390  
**INDIRIZZO TECNICO**  
Duca Degli Abruzzi  
via Merlin, 1  
35143 PADOVA  
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>  
E-mail: [tecnico@ducabruzzo.it](mailto:tecnico@ducabruzzo.it)  
**INDIRIZZO PROFESSIONALE**  
"San Benedetto da Norcia"  
Via Cave, 172  
35136 Padova  
Tel.: 049 620274  
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>  
E-mail: [professionale\\_pd@ducabruzzo.it](mailto:professionale_pd@ducabruzzo.it)



## Un lavoro ben fatto

Molte volte i giovani d'oggi sono accusati di essere svogliati e superficiali, altre volte sono i ragazzi stessi a sentirsi poco motivati, a non trovare un senso al proprio impegno, nello studio e nel lavoro. Ad analizzare questa situazione, che è la stessa in tutti i paesi industrializzati, sono stati chiamati sociologi, psicologi e psichiatri di chiara fama. Tutti hanno offerto la propria spiegazione e proposto soluzioni, ma le parole che mi hanno colpito di più sono state quelle che uno scrittore montanaro, Mario Rigoni Stern, ha affidato a Marco Paolini in una delle sue ultime interviste. Le abbiamo ascoltate tutti insieme dalla proiezione a cui abbiamo assistito durante la festa di San Martino, in un'aula magna gremita e assorta, ma voglio riportarle qui, nero su bianco, perché chi desidera le possa rileggere ogni volta che ne sente il bisogno e, a un anno dalla sua scompar-



sa, per offrire omaggio a una delle voci letterarie e civili più alte del nostro Paese, a un uomo che, dal legame con la terra, ha tratto profonda umiltà e alta sapienza: "Come vivere? E allora, questa domanda non dobbiamo porcela alla fine di un millennio, di un secolo o di un anno, ma tutti i giorni. Tutti i giorni, svegliandoci ci dovremmo chiedere: "oggi che cosa ci aspetta?". E allora, io considero che si dovrebbero fare le cose bene, perché non c'è maggior soddisfazione di un lavoro ben fatto. Qualunque lavoro fatto dall'uomo, che non si prefigga solo il guadagno ma anche un arricchimento - un lavoro manuale, un lavoro intellettuale che sia - un lavoro ben fatto è qualche cosa che appaga l'uomo. Io coltivo l'orto e, qualche volta, quando vedo le aiuole ben tirate, col letame ben sotto, con la terra ben spianata, provo una soddisfazione uguale a quella che provo quando ho finito un buon racconto. Allora dico anche questo, no: una catasta di legna ben fatta, ben allineata, ben in squadra, che non cade, è bella. Un lavoro manuale, quando non è ripetitivo, (...) è sempre un lavoro che va bene perché è anche creativo. Io dico sempre, quando mi incontro con i ragazzi: voi oggi aspirate ad avere un lavoro in banca, ma ricordatevi che fare il contadino per bene è più intellettuale che fare il cassiere di banca, perché un contadino deve sapere di genetica, di meteorologia, di chimica, di astronomia, persino e allora tutti quei lavori che noi consideriamo magari così, sono lavori invece intellettuali." P.V.

## Caro Duca ti scrivo

### A tutte le ragazze delle scuole medie inferiori

Care ragazze, la nostra è una bellissima scuola in entrambe le sezioni, sia quella tecnica che quella professionale. La sezione tecnica è ospitata in un antico monastero benedettino e dispone di un'azienda agricola di notevoli dimensioni dove svolgere tutte le esercitazioni utili alla preparazione di un perito agrario; la sezione professionale è immersa in uno splendido parco, ricco di piante e di bellissimi pennuti che passeggiano intorno ad un pittoresco stagno. Qui possiamo seguire gli insegnamenti teorici che sono previsti in tutti gli istituti superiori, ma possiamo fare anche tanta pratica all'aperto. Gli studenti di entrambe le scuole sono allegri e pieni di vita, magari anche troppo! ma hanno una grande qualità: credono nei valori fondamentali della vita, quelli semplici, di una volta: il lavoro, gli amici, la famiglia, nei valori veri insomma. A volte sono un poco ruspanti, è vero, ma quando è il momento, sanno comportarsi da veri gentiluomini! E allora, care ragazze, iscrivetevi alla nostra scuola! perché l'unica cosa che scarseggia, qui, sono le ragazze (ancora solo 3 o 4 per classe) e noi maschi crediamo che, se aumentasse il numero delle rappresentanti del gentil sesso, sarebbe un vero arricchimento per entrambe le nostre scuole. Gli studenti di 2C



Caro prof Maggini, lei è un bravo docente di educazione fisica che ci fa svolgere molte attività e ci fa conoscere diversi sport, ma noi avremmo una preghiera da rivolgerle: ogni tanto ci faccia giocare un poco al caro vecchio calcetto! Non sarà un gioco originale, ma noi ci divertiamo un mondo! Gli studenti di 2C

Cari ragazzi,

*Immagino, con grande affetto, i volti con gli occhi lucidi dei miei cari alunni di 2C quando entrano in palestra. ... E la prima parola che pronunciano è "Calcetto"!!! Noi insegnanti sappiamo molto bene che con un solo pallone potremo risolvere tutti i problemi della nostra materia ed avere il massimo dell'attenzione, dell'interesse e della disciplina: "Dacci oggi il nostro football quotidiano" potremmo dire, considerato il volume di informazione sportiva attorno al fenomeno del calcio in Italia; ma il calcio non è lo sport ed è così popolare perché costituisce anche una grande fonte di interessi economici. Noi insegnanti di Scienze Motorie e Sportive proviamo, invece, a dare un senso molto più ricco all'attività motoria. Innanzitutto, cerchiamo di promuovere l'amore per il movimento in tutte le sue forme, al fine di garantire la salute dei nostri studenti migliorando la funzione degli apparati scheletrico, muscolare, cardio-circolatorio, respiratorio, per questo fa parte integrante del nostro interesse l'educazione alimentare, la prevenzione degli infortuni e molto altro; in secondo luogo intendiamo utilizzare il movimento come mezzo per stimolare apprendimenti attraverso l'"uso" del nostro corpo; infine ci proponiamo di sviluppare la socializzazione al fine di migliorare il senso civico. Dunque, cari ragazzi, c'è un gran lavoro da fare!*

*Maggini Nicola, docente di Scienze motorie e sportive*

# L'erbario del Duca degli Abruzzi

## Un prezioso strumento didattico

Nel laboratorio di scienze del nostro Istituto ci sono diverse collezioni di vario materiale: campioni di minerali, di rocce, di fossili, di tavole artistiche di notevole pregio, ma ciò che mancava era un erbario. Questa lacuna era dovuta al fatto che ogni ragazzo doveva farsi il suo personale erbario, e perciò nessun insegnante, nel passato, aveva pensato ad un erbario per la scuola.

Nel determinare le piante, si sentiva però l'esigenza di confrontarle con altre di sicura denominazione, perché i dubbi erano spesso frequenti, e l'insegnante rappresentava l'unico punto di riferimento, ma non sempre egli era in grado di identificare l'esatta specie della pianta essiccata. Si è sentita perciò la necessità di costruire un erbario da lasciare in eredità alla scuola, così che ogni alunno potesse approfondire le sue conoscenze di botanica determinando le piante del suo erbario con quelle della scuola.

Nel 2004 è iniziata perciò la raccolta di piante di interesse agrario (foraggiere e cereali) e di piante spontanee, soprattutto della provincia di Padova. Si sono eseguite varie escursioni in diverse località della provincia (ma non solo) e in diversi periodi dell'anno.

Delle circa 1600 specie di piante presenti nella provincia di Padova, sono state raccolte ben 950 specie, alcune delle quali con più di un campione (per uso didattico), per un totale di 2400 campioni di erbario. Dall'elenco floristico appare evidente la mancata raccolta delle specie protette, inserite nella lista rossa (piante in via di estinzione) della provincia di Padova, per non arrecare danno al patrimonio floristico.

La costruzione dell'erbario non solo ha raggiunto gli obiettivi iniziali proposti, ma anzi ha raggiunto obiettivi di gran lunga più importanti rispetto a quelli di partenza, tra

i più importanti segnaliamo i seguenti: avere sempre una pianta essiccata a portata di mano quando ci sono le gare di botanica tra Istituti della Rete delle scuole di agraria del Veneto;

avere una collezione quasi completa di tutte le piante presenti nel territorio di utenza dei nostri ragazzi, cioè la provincia di Padova e i territori limitrofi;

dimostrare l'esistenza di certe piante ritenute scomparse nel nostro territorio, anche se nella raccolta, come già accennato, si è avuto un notevole riguardo per le specie protette (non si sono raccolte, ad esempio, le orchidee);

poter individuare delle specie simili che, senza un confronto diretto, non potrebbero essere determinate;

avere a disposizione presso il Duca degli Abruzzi un erbario razionalmente archiviato che costituirà un sicuro punto di riferimento per molti botanici che vorranno approfondire i loro studi sulle piante della provincia di Padova.

La raccolta e l'essiccazione è stata eseguita dal sottoscritto, mentre agli alunni è stato affidato il compito di attaccare le piante con delle striscioline di carta sul cartoncino in formato A3.

Ad ogni uscita si raccoglieva circa una trentina di specie di piante. La determinazione delle piante ha potuto avvenire grazie all'aiuto del papà di un nostro alunno, esperto conoscitore di piante e del territorio: il prof Rizzieri Roberto Masin, autore tra l'altro di alcuni libri sulla flora padovana, come ad esempio. "Flora dei colli Euganei e della pianura limitrofa". e "Flora vascolare della Provincia di Padova". Questi libri, per la loro complessità, sono utilizzabili solo da esperti botanici, e rappresentano il secondo elenco sistematico della flora padovana dopo quello fatto da Augusto Béguinot (1875-1940), oltre un secolo fa. Da allora non c'è

stato nessun altro aggiornamento se non con le pubblicazioni di Masin. Si pensi all'importanza di paragonare i due elenchi dopo i radicali mutamenti avvenuti nel nostro territorio. Appare sorprendente che il numero di specie sia passato dalle 1.335 elencate da Béguinot, alle 1600 specie elencate da Masin. L'aumento del numero di specie rispetto a quelle elencate da Béguinot è dovuto a sempre nuove segnalazioni floristiche e ad introduzione, accidentale o voluta, di piante esotiche. Assieme a piante nuove per la flora padovana, altre specie descritte da Béguinot o da altri autori – circa 300 – risultano invece scomparse.

*Graziano Favaro, docente di scienze*

*Di seguito è riportato l'esempio di un cartellino tipo.*

Famiglia: ..... Tav. n .....

Nome scientifico: .....  
(*e nome dell'autore che per primo ha descritto la pianta*)

Nome volgare: .....

Data di raccolta: .....

Luogo di raccolta: .....

Habitat: .....

Osservazioni: .....

Legit: .....  
(*nome dell'alunno che ha raccolto la pianta*)

Determinavit: .....  
(*nome di chi l'ha classificata*)

# Laboratorio botanica

## Come si costruisce un erbario

### 1 - Raccolta

Nella raccolta delle piante per costruire un erbario bisogna avere la cura di raccogliere il campione il più completo possibile. Per molte piante erbacee è possibile la raccolta della pianta con radici, fusto, foglie, fiore, frutto, seme ed eventuali organi ipogei (bulbi, rizomi). Non sempre però ciò è possibile perché la pianta è troppo grande; in questo caso si preleva un ramo con foglie, fiori e, possibilmente, frutti. Per le piante dioiche si raccolgono gli esemplari dei due sessi. Campioni privi di organi riproduttivi (fiori, frutti) sono di difficile determinazione; eventualmente è utile eseguire campionamenti in stagioni diverse. Annotare su un cartellino (che accompagnerà l'esemplare in tutte le successive fasi di allestimento) o su un quaderno: la data, la località di raccolta, e alcune caratteristiche della stazione di raccolta (altitudine, esposizione, substrato, tipo di vegetazione, ecc.). Le piante si conservano bene durante le ore di raccolta in sacchi di polietilene chiusi. Se quando si torna non si ha proprio il tempo di metterle a essiccare subito si possono conservare per una notte in sacchi ben sigillati anche in frigorifero.

### 2 - Essiccazione

Prima si pongono le piante sotto pressa, migliore sarà la qualità finale dell'essiccato. Adagiare ciascun esemplare su un giornale di medio spessore, alternando giornali e piante fino a costituire una pila di circa 20 cm di altezza. Usare poi due tavolette di legno per racchiudere la pila di piante e giornali e fissarle con bulloni o legarle con cinghie (in alternativa vanno bene anche dei pesi, come libri o altro) porre quindi la pila in luoghi asciutti. Sostituire i giornali dopo un giorno, correggendo eventualmente la disposizione delle piante in modo da dare loro l'aspetto definitivo. È molto importante la sostituzione dei giornali dopo il primo giorno, perché è proprio allora che perdono buona parte dell'acqua. Se le piante rimangono su giornali umidi risulterà notevolmente compromessa la conservazione del colore. Tenete inoltre presente che più è veloce l'essiccazione, migliore sarà il risultato finale; piante essiccate troppo lentamente possono annerire e conservano più difficilmente i colori originari. Nei giorni successivi effettuare altri cambi dei giornali ad intervalli di tempo crescenti, fino a completa essiccazione (in genere da una a qualche settimana). Le piante sono perfettamente secche quando, tenute a un'estremità, non si piegano e non hanno parti fredde al tatto.

### 3 - Montaggio

Le piante vengono fissate su cartoncini di formato A3 per mezzo striscioline di carta fissate con spilli o con colla la quale però non deve mai toccare la pianta. In basso a destra viene posta l'etichetta con i dati.

### 4 - Identificazione.

Può avvenire prima o dopo il montaggio. Si usano guide, chiavi analitiche, flore e idonei mezzi di osservazione (lenti, binocolare, pinzette, ecc.). Il nome dell'entità viene riportato sull'etichetta con il nome dell'autore che, per primo, ha descritto la pianta con la sigla opportuna (es. L. sta per Linneo). In "Legit" si mette il nome dell'alunno che ha raccolto la pianta. In "Determinavit" di chi ha eseguito l'identificazione.

### 5 - Conservazione

È necessario difendere la collezione dagli attacchi di piccoli coleotteri (soprattutto il *Lasioderma serricorne*), le cui larve si cibano di piante secche. A questo scopo può essere utilizzato il Paradiclorobenzolo facilmente reperibile nei supermercati che è un antitermico più potente della naftalina, e seguire alcune regole base: mantenere puliti gli ambienti in cui è conservato l'erbario, con temperatura < 21°C e umidità relativa del 30-40%; disinfestare tutti gli esemplari col freddo (almeno 48 ore in congelatore a -18°C) prima di inserirli nella collezione; eseguire in primavera delle fumigazioni con prodotti a base di piretro (poco tossico per l'uomo, ma efficace solo sugli insetti adulti).



AGRI

# L'Ulivo, l'olio, la storia

## Un forte legame tra l'uomo, la natura e Dio

L'ulivo, le sue fronde, i suoi frutti e l'olio, che straordinaria e affascinante combinazione! Questa è la storia del nostro paesaggio con i suoi positivi effetti sociali e la cultura alimentare, mediatori dei forti legami tra l'uomo, la natura e Dio. L'olivo coltivato proviene dall'Asia Minore e più precisamente dalla Siria; poi, in epoche successive, attraverso la Palestina fu importato nel nostro continente e nella nostra penisola.

Le piante deriverebbero da due varietà selvatiche (provenienti da seme: olivastro) cespugliose e senza spine. Secondo alcuni ricercatori, tale ipotesi è ritenuta la più probabile rispetto a quella che farebbe derivare l'olivo coltivato dall'olivo selvatico (il cosiddetto oleaster). Infatti i boschi di oleastro (arbusti spinosi e disordinati con rami a sezione quadrata) esistenti in Asia Minore e in Anatolia, non si sono evoluti e forniscono ancora piccole drupe dal sapore amaro. L'*Olea europea* L. (sativa), derivante da sottospecie di olivastro, mediante cure colturali e selezioni, è giunta a noi con le attuali diversificazioni varietali di cui l'Italia è la più ricca con circa 500 varietà.

La diffusione dell'olivo nei nostri luoghi avvenne per l'importazione fatta da marinai, guerrieri e mercanti, soprattutto Fenici, che lo piantarono nei terreni e nei climi che più si confacevano al particolare sviluppo di questa specie arborea.

A proposito dell'adattabilità dell'olivo, il botanico Duhamel scrisse: "lì dove l'olivo rinuncia, finisce il mediterraneo - e aggiunte - lì dove il sole lo permette, l'olivo si impianta e guadagna terreno". In epoca romana la tecnica colturale migliorò e



l'olivo venne portato nelle provincie e nelle colonie più adatte, incluse le aree più favorevoli delle Venezie; ne sono testimonianze i frammenti e i resti degli affreschi che decorano la villa romana di Sirmione in cui si riconosce un paesaggio ulivato. Spesso la coltura dell'olivo ha subito l'instabilità politica, dalla crisi dell'impero romano, che delocalizzò la coltura in Spagna per fare posto ai più "strategici" cereali in Italia. Poi lo sviluppo della pastorizia, con le brucature transumanti delle greggi, contribuì a ridurre la produttività dei pochi oliveti rimasti accentuandone il portamento cespugliato. La coltura dell'olivo deve molto allo sviluppo del monachesimo. I monaci di S. Basilio, i Benedettini e i Cistercensi furono benemeriti per l'insegnamento di redditizie coltivazioni, per la costruzione dei terrazzamenti e per la diffusione di un prodotto che insieme alla vite e ai loro derivati, l'olio e il vino, costituivano elementi simbolici per le loro liturgie e valori assoluti sia economici che sacrali e

culturali. Altro importante interesse scaturì dalla rinascita dell'agricoltura nell'età comunale. La cosiddetta piccola età glaciale, che iniziò con le forti gelate all'inizio dell'800 e che raggiunse le punte più elevate a metà dello stesso secolo, arrecò instabilità alla coltivazione dell'olivo. Ulteriore penalizzazione, in particolare per l'area euganea, si verificò ad opera delle scelte strategiche della Serenissima, che a sua volta delocalizzò la coltura dell'olivo lungo le coste balcaniche, nelle isole Egee e Ioniche. Successivamente le coltivazioni olivicole ricolonizzarono i territori collinari e prealpini veneti grazie alla vocazionalità di alcune zone e alla crescente richiesta del mercato. I primi metodi di estrazione dell'olio risalgono al periodo neolitico, ma è con l'invenzione della leva, nell'età del ferro, che l'estrazione dell'olio avvenne su più larga scala.

L'uso alimentare delle olive e dell'olio era sicuramente conosciuto ed apprezzato nell'antichità, ma la

## Approfondimento

produzione a scopi alimentari era, come tramandano le leggende, irrisoria rispetto a quella destinata ad impieghi simbolici, rituali, rappresentativi, di scambi commerciali o salutari. La sacralità di questo prodotto è indubbiamente testimoniata dai libri sacri: la Bibbia cita 140 volte l'olio e 100 l'olivo; il Corano, mettendo l'accento di dare la fiamma per illuminare, parla dell'olio con queste parole: "un albero benedetto, né orientale né occidentale, il cui olio brilla quasi anche se il fuoco non lo tocca. Luce su luce, Dio...". In effetti, per alcuni secoli, fino ai primi decenni del Novecento, fu elemento, certe volte primario, per dare luce e calore alle case e agli opifici.

L'impiego dell'olio cambia radicalmente con la scoperta degli idrocarburi, ma soprattutto con l'avvento dell'energia elettrica e con l'innovazione, nel 1879, della prima lampadina ad incandescenza. Poi le scoperte della scienza e della tecnica cambiano la mentalità e il modo di vivere degli uomini; scemano così gli incantesimi dei miti e la funzione strumentale dell'olio, in particolare quella lampante lascia spazio ad una sempre più crescente e prevalente produzione alimentare e gastronomica.

L'odierna olivicoltura sui Colli Euganei si può far risalire ai primi decenni del secolo scorso con la creazione di terrazzamenti sui versanti meridionali dei colli nei pressi delle località turistico-termali e di interesse storico e culturale. Una scelta politica, ma anche socio-economica del "ventennio", per dare agli ospiti e ai viaggiatori l'immagine di un bel paesaggio ordinato ed operoso e per sfruttare le opportunità delle produzioni tipiche degli ambienti collinari: l'olivo e la vite. Proprio sulla gobba di uno dei monti che si affacciano su Arquà Petrarca, il Ventolone, in località Cà Fontanelle, a vista della casa dove il poeta Petrarca si era ritirato ed amava immergersi nelle sue letture, è posto l'oliveto affidato in conduzione al Duca degli Abruzzi.

*Giuseppe Buongiorno, docente di esercitazioni agrarie*





## Consorzio Agrario Padova e Venezia

Via Vigonovese 111 - 35127 Padova - Tel. 049 899 7711  
 Soc. Coop a R.L. - C.Fis. e P.I. 00211030283  
 info@agrinordest.it - www.agrinordest.it



### I NOSTRI MEZZI TECNICI

*Le Migliori Opportunità  
per la tua Terra*

**Concimi**      **Substrati**  
**Sementi**      **Fitofarmaci**



**PRESSO TUTTE LE AGENZIE DEL CONSORZIO AGRARIO**

### **IMPIANTI FOTOVOLTAICI**



**Energia Rinnovabile ?  
OTTIMA IDEA !**

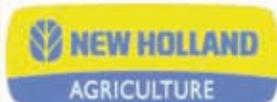


**INSTALLIAMO E FINANZIAMO  
COMPLETAMENTE GLI IMPIANTI  
LE RATE DEL FINANZIAMENTO  
LE PAGA IL SOLE**

**Progettiamo, Installiamo e Finanziamo** Impianti per la produzione di Energia Fotovoltaica in tutte le tipologie di Azienda

**Chiedeteci tutto:** dalle tecniche, all'iter burocratico, dal rifacimento del tetto, all'eventuale smaltimento delle coperture in Eternit...

### **IL TUO CONCESSIONARIO PER L'AGRICOLTURA**



**SOLO AL CONSORZIO AGRARIO**



**VENEZIA      PADOVA      ROVIGO**

**2 Officine Aziendali: a Padova e Cavarzere (VE)  
 25 Officine Autorizzate CNH province di Padova Venezia Rovigo  
 4 Officine Mobili NH e Case-IH  
 3 Centri Ricambi: Padova - Torre di Mosto (VE) - Rovigo  
 PIU' di 50 TECNICI SPECIALIZZATI al Vostro SERVIZIO**

## Attività

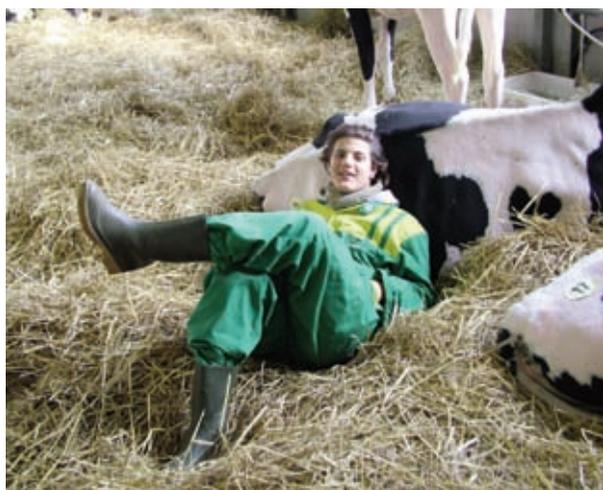
### corsi, manifestazioni, gare, incontri

#### Fiera di Vicenza

Anche quest'anno il nostro Istituto ha partecipato alla Fiera di Vicenza, che si è tenuta l'11 e il 12 ottobre, con diversi gruppi di studenti: Il gruppo di valutazione Cerere, composto da Fabio Casarotto, Gianluca Moro, Dario Cabianca, Alberto Busatta e Giorgia Zecchin; il gruppo di valutazione Generale, formato da Federico Marconato, Veronica Cricini, Matteo Sgambaro e Michele Norbiato; il gruppo di valutazione San Benedetto, costituito da Martina Breda, Giovanni Fucigna, Luca Meloni e Filippo Spiller; il gruppo di conduzione degli equini, formato da: Marika Tonello, Federica Breda, Andrea Manente, Mattia Manente, Elena Guolo, Giovanni Sette, Irene Carpanese, Eleonora Beccegato, Elisabetta Chiminazzo, Riccardo Turetta, Thomas Pedron e Flavio Scapin. I nostri studenti hanno preso parte alla manifestazione con diverse iniziative:

- Presentazione di 6 soggetti bovini giovani (manze e manzette) di cui 2 di razza Bruna Italiana e 4 di razza Frisone Italiana. In vista del miglior risultato, nelle settimane precedenti un gruppo di studenti è stato appositamente addestrato e ha provveduto alla tosatura e alla toelettatura degli animali. 4 studenti hanno garantito una presenza costante durante la fiera, per accudire e presentare nel ring i soggetti; da segnalare la prestazione eccellente di Gianluca Moro(4A) che ha portato nel ring gli animali in gara.
- Partecipazione di due gruppi di valutazione (uno della sez. Tecnica ed uno del Professionale) che si sono aggiudicati il 2 e 4 posto.
- La partecipazione di due nostri studenti: Fabio Casarotto e Gianluca Moro, di 4A, alla gara di tosatura nella quale si sono piazzati al 2° e 3° posto.
- Presentazione di esemplari di TPR in prove alle redini lunghe in una dimostrazione di maneggevolezza.
- Assistenza al campo e alle presentazioni dei soggetti
- Sostegno e aiuto ai singoli allevatori.

Come sempre i nostri studenti si sono distinti per impegno e competenza ricavando dall'esperienza soddisfazione e motivazione per proseguire nella propria preparazione.



#### Le regine di Marostica

Per gli esperti del settore è stato come essere alla Fashion Week di Milano, solo che, al posto di delle modelle, c'erano meravigliosi esemplari di vacca Rendena. La passerella è stata un ring poco distante da piazza degli Scacchi nella annuale fiera di marostica che, quest'anno, si è svolta il 25 e il 26 ottobre. Si tratta di un evento che vede sfilare i migliori esemplari di razza Rendena di ogni allevatore della Regione. Domenica mattina un lieto evento ha caratterizzato la manifestazione, infatti, durante la notte, è nata una vitellina che è stata oggetto delle più tenere attenzioni di tutti i partecipanti. Verso le 10 le gare di valutazione morfologica hanno avuto inizio. La giuria, oltre a esperti di razza locali, ha potuto contare sulla preziosa presenza di tecnici trentini, che hanno reso l'evento ancora più importante per gli allevatori presenti. I giudici hanno steso la classifica con molte difficoltà, in quanto i 147 soggetti in gara, divisi in varie categorie, erano particolarmente apprezzabili secondo i parametri di razza e quindi è stato davvero difficile scegliere quello più meritevole. Dopo lunghe osservazioni, commenti e discussioni si è stilata la classifica finale ma il lavoro difficile è arrivato a questo punto. Per ogni categoria è stata eletta una reginetta o campionessa, quindi all'interno del ring è stato possibile ammirare la crème de la crème di questa meravigliosa razza.

Campionessa manze e giovenche sono state giudicate: Lion Plina, di Tognato Ferruccio, riserva Naba Piscicola dell'azienda agricola Le Roste di Mascarello. Campionessa vacche: Look Nidia, di Pacagnella Giampietro e F.; riserva Ford Mosca di Tognato Ferruccio.

Per il concorso miglior mammella abbiamo visto prima in classifica Milord Ordna, di Tognato Ferruccio e riserva della stessa categoria Look Nidia, di Pacagnella Giampietro e F.

Regina assoluta è stata presentata da Pietro Cherubin Asia, una vacca del 1994, che vanta ben 13 parti, dell'azienda agricola La Rendena San Michele, di Tognato Giovanni e Figli. Da notare la partecipazione sul campo di molti giovani. La nostra scuola era presente con due capi i quali però non si sono classificati in modo rilevante, abbiamo comunque ricevuto per la partecipazione una bellissima campana con il cinturone ornato di brillantini lilla... Dite al prof Crise, scettico sul colore, che merita anche quella di essere messa in mostra nelle vetrine della scuola!!!

*Schievano Giulia 4A*



### Visita al museo "Esapolis": un'esperienza entusiasmante!

Il giorno 3 dicembre, noi alunni delle classi VA e VB dell'Istituto "S.B.da Norcia", accompagnati dalla docente di Ecologia applicata, prof.ssa Bacchini Maddalena, abbiamo visitato Esapolis, il museo degli insetti di Padova. Il museo, un tempo sede dell'antica stazione bacologica sperimentale di Brusegana (ora trasferita in un plesso adiacente), conserva un'ampia area espositiva dedicata alla bachicoltura. Abbiamo così potuto ammirare le antiche e, a volte curiose, collezioni seriche e apprendere le tecniche di allevamento del baco da seta. La guida ci ha illustrato le principali tappe della storia della bachicoltura e le problematiche legate all'allevamento dei bachi. Non tutti conoscevamo il fascino di quest' antica storia ed è stato molto interessante apprendere l'importanza che la pratica della bachicoltura ha avuto, fino al secondo dopoguerra, nelle nostre campagne. La bachicoltura era una vera e propria industria familiare: la famiglia rurale provvedeva, infatti, a tutte le fasi dell'allevamento del baco e, talvolta, alla filatura dei bozzoli, nonché naturalmente alla coltivazione dei gelsi. Dal baco da seta, le famiglie contadine ricavavano una parte consistente del loro reddito, parte che poteva però subire notevoli variazioni in funzione del contratto stipulato con il "padrone". > > Un'altra sezione del museo è dedicata all'apicoltura, qui abbiamo potuto meglio conoscere le tecniche dell'allevamento e scambiare, sia pure brevemente, qualche opinione in merito al gravissimo problema della moria delle api. Abbiamo poi visitato lo spazio dedicato alla storia dell'entomologia e conosciuto le tecniche impiegate nel passato di cattura e conservazione degli insetti. > > Particolarmente interessante è stata l'attività di laboratorio durante la quale ciascuno di noi ha preparato un insetto per la conservazione. L'operazione ("spillatura") molto delicata ma, nello stesso tempo entusiasmante, ci è stata illustrata dal direttore del museo, Enzo Moretto. Gli insetti, così preparati, sono stati consegnati alla nostra insegnante che, successivamente, li ha collocati all'interno di teche entomologiche: ora arricchiscono la collezione di insetti della nostra scuola.

*Roberta Vettore, Marianna Ruffato e Valentina Gasparin, 5A e 5B  
Sezione Professionale*



### Aviano High School

Non è facile, di questi tempi, avere accesso alle basi NATO americane, ma grazie alla nostra professoressa di inglese, Loredana Menin, ogni anno qualche classe ha la preziosa opportunità di visitare la scuola di una delle basi americane stanziate nel nostro territorio. Quest'anno, fortunatamente, è toccato a noi e venerdì 12 dicembre ci siamo recati ad Aviano per conoscere la locale High School. Qualche tempo prima, la nostra insegnante ci aveva messo in contatto internet con alcuni studenti americani della nostra età in modo che potessimo fare una prima conoscenza ed iniziare ad utilizzare le nostre conoscenze di inglese. Una volta arrivati alla base, siamo stati accolti con grande simpatia ed ognuno di noi è stato affidato ad un coetaneo americano che ci ha fatto da tutor per tutta la giornata. Abbiamo imparato che la scuola americana non è organizzata in rigidi anni di corso ma per flessibili livelli di materie, così, ad esempio uno studente di 16 anni può aver superato il primo livello di italiano ed il terzo di matematica, o viceversa. Le lezioni si svolgono in aule super attrezzate, in ognuna di esse è a disposizione un televisore, un lettore DVD, un video proiettore, una lavagna touch-screen e naturalmente tutto il resto del materiale necessario alle diverse materie. Di notevole c'è il fatto che non sono i docenti a spostarsi da un'aula all'altra, come da noi, ma sono gli studenti che si recano nell'aula di inglese, nell'aula di scienze e così via, in questo modo ogni insegnante è responsabile della sua aula. L'incontro con i nostri coetanei americani è stato bellissimo: noi, all'inizio eravamo molto preoccupati, ma rapidamente abbiamo imparato ad intenderci e alla fine della giornata già il nostro speaking in inglese aveva ottenuto un netto miglioramento. I ragazzi americani sono molto alla mano e molto fantasiosi nel vestire: c'è chi va scuola in ciabatte, chi con le sneakers all'ultima moda, chi indossa la divisa, chi la tuta da ginnastica, inoltre sono di origini molto diverse - asiatiche, africane, cinesi - ma tra di loro non ci sono discriminazioni né contrasti. Durante la mattinata abbiamo assistito ad alcune lezioni, in classe, nel pomeriggio, abbiamo partecipato ad alcune gare sportive nell'attrezzatissima palestra della base, dove possibile praticare ogni tipo di sport. Il momento più brutto è quando abbiamo dovuto salutarci perché ci sarebbe piaciuto fermarci ancora per molto tempo. Siamo molto grati alla prof. Menin per averci permesso di fare questa interessante esperienza e di allacciare con ragazzi americane delle simpatiche amicizie che ora potremo coltivare via internet.

*Gli studenti di 2C*

### Sportello Ascolto

**I docenti Marina Marin e Stefano Zoccarato hanno attivato, dall'inizio dell'anno scolastico, uno sportello d'ascolto a cui possono liberamente accedere gli studenti, i genitori e i docenti dell'Istituto.**

## Notiziario



### Educazione alla salute

Oltre alle normali attività didattiche e ai corsi extracurricolari riservati agli studenti, l'Istituto organizza annualmente, in collaborazione con enti ed istituzioni preposte (Provincia, Comune, ULSS), numerose attività di educazione alla salute e al benessere individuale e sociale. Per l'anno scolastico in corso sono previste le seguenti

| attività                                      | classi  | impegno            |
|---|---------|--------------------|
| Guida in stato di ebbrezza - comportamenti    | QUINTE  | 1 incontro         |
| Prevenzione del tabagismo                     | PRIME   | 2 incontri         |
| Guida in stato di ebbrezza - reati del codice | QUARTE  | 1 incontro         |
| Prevenzione incidenti stradali                | TERZE   | 1 incontro         |
| Ed. sessuale - Costruzione di sé              | SECONDE | 2 incontri         |
| Ed. sessuale - Prevenzione AIDS e MST*        | TERZE   | 1 incontro         |
| Educazione all'alimentazione                  | TERZE   | 1 incontro         |
| Prevenzione delle dipendenze                  | QUARTE  | 1 incontro         |
| Doping  | QUINTE  | 1 incontro x 2 ore |

iniziative. Alcune di esse sono state appena ultimate, altre saranno condotte nei mesi di febbraio, marzo e aprile.

\* malattie sessualmente trasmissibili

Il progetto "Prevenzione del tabagismo" dal titolo IMPARIAMO A DIRE DI NO si è articolato in due momenti significativi. Il primo è stato un incontro con docenti e genitori, tenuto da un esperto e finalizzato alla presentazione delle aree di intervento e alla condivisione degli obiettivi. Il secondo momento ha coinvolto classe per classe tutti gli studenti delle classi prime.



### INSEDIATO IL NUOVO CONSIGLIO DI ISTITUTO E ASSEGNATE LE CARICHE

In data 21 dicembre 2008, a seguito delle elezioni degli Organi collegiali tenutesi nei giorni 16 e 17 novembre scorsi, si è insediato il nuovo Consiglio di Istituto che rimarrà in carica fino al 2011. Sono risultati eletti i seguenti membri e nella prima seduta sono state conferite le cariche (tra parentesi). Nella seconda seduta sono stati nominati i membri dell'organismo di garanzia.

#### COMPONENTE GENITORI

Bettio Carletto (vicepresidente), Cogo Graziella (membro organismo di garanzia), Benetollo Pierina (presidente e membro organismo di garanzia), Moro Gianni (membro giunta).

#### COMPONENTE STUDENTI

Casarotto Fabio, Meloni Luca (membro giunta e membro organismo di garanzia), Rauli Alberto (membro organismo di garanzia), Tei Jacopo.

#### COMPONENTE DOCENTI

Boccanera Marco (membro giunta), Bortolami Silvano, Fasolato Emanuele, Galliolo Luciano, Garcea Antonio (membro organismo di garanzia), Marrone Mario (membro organismo di garanzia), Molari Paola, Viola Elena.

#### COMPONENTE ATA

Gardin Silvia (membro organismo di garanzia), Gomiero Giuliano (membro giunta e membro organismo di garanzia).

#### MEMBRO DI DIRITTO E PRESIDENTE DELLA GIUNTA ESECUTIVA E DELL'ORGANISMO DI GARANZIA

Grossele Luigino (Dirigente scolastico)

#### MEMBRO DI DIRITTO DELLA GIUNTA ESECUTIVA

Pengo Marilena (Direttore dei servizi generali ed amministrativi)

**I colori del Parco e le stagioni**  
**Concorso e mostra fotografica**  
*Presentazione delle opere entro il*  
**12 Maggio**

Al fine di valorizzare il Parco didattico del San Benedetto, di sviluppare l'educazione ambientale anche mediante l'immagine e di stimolare lo spirito artistico e creativo, è stato bandito un concorso fotografico riservato agli studenti e a tutto il personale dell'Istituto. Il concorso ha per tema il parco della scuola San Benedetto da Norcia in tutte le stagioni e durante le varie attività lavorative e ricreative. La partecipazione è gratuita e aperta agli allievi dell'Istituto - che parteciperanno alla SEZIONE STUDENTI, ai loro genitori e a tutto il personale scolastico docente ed educativo, amministrativo, tecnico ed ausiliario, nonché a tutti gli amici del San Benedetto da Norcia che si cimenteranno nella SEZIONE ADULTI. Ogni concorrente può partecipare con produzioni di formato minimo cm. 20x30 o formato A4, in modalità sia verticale che orizzontale. Le fotografie possono essere sia a colori che in bianco e nero, sia digitali che analogiche e dovranno essere

stampate su carta fotografica. Ogni concorrente può presentare al massimo due opere da consegnare in un plico chiuso. All'interno del plico dovranno essere contenute 2 buste chiuse ed anonime denominate rispettivamente: A = FOTOGRAFIE e B = DATI ANAGRAFICI. La busta A, conterrà le foto e un foglio con riportato il titolo delle opere (ed eventualmente didascalie contenenti un commento, un verso poetico o brevi riflessioni scritte a computer). La busta B conterrà un foglio con indicati il nominativo dell'autore, il luogo e la data di nascita, l'indirizzo privato, il numero telefonico e la sezione a cui intende partecipare (Se studente, va indicata la scuola di appartenenza e la classe). Le opere dovranno pervenire entro il 12 maggio 2009 al seguente indirizzo: ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO SAN BENEDETTO DA NORCIA VIA DELLE CAVE, 172 - 35136 PADOVA.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare la prof.ssa Emanuela Grassetto al telefono dell'Istituto San Benedetto da Norcia: 049.620274. La valutazione delle opere sarà effet-

tuata da un'apposita commissione, nominata dal dirigente scolastico, che stabilirà il valore fotografico dell'opera dal punto di vista tecnico, per l'originalità, la significatività e la sua attinenza al tema proposto. Le foto saranno esposte in mostra presso la sede del San Benedetto dove si terrà anche la cerimonia di premiazione prevista il 23 maggio 2009 nel corso della Festa di primavera. Ai primi quattro concorrenti classificati, due per ciascuna sezione (studenti e adulti) saranno assegnati pubblicazioni e premi in natura prodotti dall'Istituto per un valore di € 400,00 complessivi. Le opere vincitrici e segnalate saranno pubblicate sul nostro giornale e sul sito della scuola con l'indicazione dell'autore. Alle foto segnalate sarà consegnato un riconoscimento. Altri premi potranno essere assegnati per conto di enti, istituzioni e privati che ne avranno dato disponibilità.

Il bando del concorso è scaricabile accedendo al sito internet dell'Istituto: [www.ducabruzzi.it](http://www.ducabruzzi.it)



**Possono partecipare al concorso:**  
**GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO (SEZIONE STUDENTI)**  
**GENTORI DEGLI STUDENTI, IL PERSONALE SCOLASTICO, GLI AMICI DEL SAN BENEDETTO (SEZIONE ADULTI).**

**PREMI E RICONOSCIMENTI**  
**PUBBLICAZIONI E PREMI IN NATURA**  
 (prodotti dell'Istituto) per un valore di € 400,00 complessivi.

La commissione giudicatrice stabilirà e graduirà le opere per sezione e differenzierà i premi.

Le opere vincitrici e segnalate saranno pubblicate sul giornale dell'Istituto Agrifoglio e sul sito della scuola con l'indicazione dell'autore.

**www.ducabruzzi.it**

**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA**  
**DUCA DEGLI ABRUZZI**  
 Sezione professionale San Benedetto da Norcia  
 Via delle Cave, 172 - 35136 Padova - Tel. 049.620274

**CONCORSO FOTOGRAFICO**

**I colori del parco e le stagioni**

**presentazione delle opere entro il 12 maggio 2009**

## Notiziario

### CORSO DI FORMAZIONE FINANZIATO DAL FONDO SOCIALE EUROPEO OPERATORE E ANIMATORE PER IL TURISMO RURALE E DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI PADOVA SCADENZA DOMANDE: 7 MARZO 2009

Entro la fine di marzo 2009 sarà avviato il corso per "Operatore e animatore per il turismo rurale e dei prodotti tipici della provincia di Padova" approvato e finanziato con decreto dirigenziale regionale N. 157 del 31 ottobre 2008.

Il corso, riservato ad adulti tra i 25 e i 64 anni, occupati e inoccupati, prevede la frequenza di 80 ore di lezione, di cui 60 in aula e 20 di attività guidate outdoor di osservazione-esercitazione presso strutture adibite all'accoglienza dei turisti/visitatori (agriturismi, musei, ville, ecc.) e in aree di protezione ambientale. Le lezioni in aula (2 volte la settimana in giorni da stabilire) si svolgono in orario serale dalle ore 18,00 alle ore 22,00. Le attività outdoor (4 uscite) si svolgeranno di sabato mattina.

L'organizzazione delle attività formative è stata affidata ad un gruppo di enti coordinati dall'Istituto Duca degli Abruzzi (Veneto Agricoltura, Gal patavino e Gal della bassa padovana) che ospiterà le lezioni.

Le iscrizioni sono aperte dal 2 febbraio e si chiuderanno il 7 marzo. In data 17 febbraio 2009 (telefonare per conferma) presso l'aula magna dell'Istituto si terrà un incontro di presentazione del corso. Si anticipano le unità formative e i contenuti proposti.

| N                               | UNITA' FORMATIVA  | CONTENUTI  | ORE       |
|---------------------------------|---|--|-----------|
| 1                               | Il marketing del turismo integrato  | Marketing turistico. Marchio d'area/sistema turistico locale. Governance e comunicazione. Turismo enogastronomico e marketing territoriale. Soddisfazione. Ospitalità e accoglienza. Percorsi integrati di natura e di storia.   | 15        |
| 2                               | UE e l'approccio Leader per la governance dei territori rurali                        | L'UE e gli strumenti per lo sviluppo rurale. I programmi Leader: strategie, obiettivi e opportunità. Il GAL patavino: un caso concreto.  | 10        |
| 3                               | Valorizzazione, cultura e storia dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche | Conoscenza dei prodotti tipici e tradizionali. Trasformazione gastronomica e vendita dei prodotti tipici. Tradizioni locali. Produzione, fruizione e commercio. Ricodificazione di ricette antiche.  | 10        |
| 4                               | Valorizzazione della cucina tipica  | Conoscenza dei menu di piatti tradizionali. Fiere, sagre, manifestazioni. Mezzi e strumenti per la valorizzazione dei PT. Itinerari enogastronomici.   | 5         |
| 5                               | Turismo ambientale e rurale, agriturismo e prodotti agroalimentari                    | Conoscenze della peculiarità della domanda e offerta turistica. Quadro normativo. Turismo sostenibile ambientale. Accoglienza turistica e modalità di comunicazione.   | 5         |
| 6                               | Valorizzazione e fruizione dei beni ambientali del territorio                         | Conoscenza delle aree SIC e ZPS e delle aree a valenza naturalistica: significato, gestione, valorizzazione e fruizione turistica.   | 5         |
| 7                               | Valorizzazione e fruizione turistica dei beni culturali minori del territorio         | Conoscenza dei beni culturali del territorio di riferimento. Piccoli musei, aree archeologiche, ville venete, ecc. Valorizzazione e fruizione turistica.   | 10        |
| 8                               | Attività di osservazione e di esercitazione   | Attività guidate di osservazione e di esercitazione presso strutture di accoglienza agrituristica, realtà culturali aperte al pubblico e aree a protezione ambientale. Attività di osservazione critica delle realtà a cui i corsisti vengono destinati ed elaborazione di idee per il miglioramento dell'accoglienza turistica grazie all'impiego dell'approccio multisettoriale. | 20        |
| <b>TOTALE ORE DI FORMAZIONE</b> |   |  | <b>80</b> |



# FRANCISCO

## L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGANEI

### Habemus oleum!!!

Dopo un'annata di intenso lavoro, abbiamo prodotto il nostro primo olio extra vergine di oliva. Si tratta di una produzione limitata nella quantità (circa 500 litri) ma di qualità elevata, ricavata dalla molitura a freddo di olive *rasara*, *leccino*, *frantoio* e *moraiole*.

L'uliveto, acquisito in comodato d'uso gratuito, si trova in collina, ad Arquà Petrarca, nelle immediate vicinanze della casa del poeta, e si compone di 510 ulivi di media età. Il lavoro condotto è stato notevole in quanto, a partire dallo scorso mese di aprile, le piante sono state adeguatamente potate e preparate per la successiva raccolta autunnale ed il terreno è stato curato anche nei particolari, come se fosse la culla di un neonato.

L'attività è stata condotta dagli studenti eccellenti dell'Istituto sia della sezione tecnica che di quella professionale che, prima di operare gli interventi in piantagione, hanno seguito alcune lezioni teoriche condotte dai proff. Giuseppe Buongiorno e Francesco Filippelli. Studenti, docenti e assistenti tecnici hanno dato vita alla rinascita di un uliveto che ora, dopo la cura, è pronto a dare il meglio di sé. Per l'anno prossimo contiamo di raddoppiare la produzione.

Dal mese di novembre, dopo San Martino, è iniziata la raccolta a mano delle olive con l'ausilio di pettini e reti protettive e, nonostante la pioggia abbia notevolmente ostacolato il lavoro, tutto è andato a buon fine. Gli studenti eccellenti, i docenti e il personale ATA, per l'occasione, sono stati affiancati dai rispettivi colleghi che hanno assicurato un buon raccolto.

Le olive sono state spremute appena raccolte presso il frantoio del Poeta di Arquà Petrarca e, per la vendita di Natale è stato imbottigliato un quarto del prodotto complessivo. Il rimanente è stato filtrato e imbottigliato a gennaio.



A sinistra. Raccolta delle olive. In alto. Anellatura dell'uliveto.



Veduta di una parte dell'uliveto

### Il nome dell'olio e l'etichetta

Il nostro olio si chiama *Franciscus*, in onore del grande poeta. Ma la scelta non è stata facile. Per coniare il nome di battesimo e per vestire il neonato è stato indetto un apposito concorso. E' risultata vincitrice la proposta del prof. Luciano Dainese, docente di Topografia del Duca, che ha presentato un lavoro a china riproducente un angolo dell'antico borgo di Arquà Petrarca ed ha coniato il nome di *Franciscus*.

Per rispettare le regole imposte dalla vigente normativa in materia, è stata stampata anche una contro etichetta con riportati i dati essenziali del prodotto:

- Tipologia dell'olio (extravergine)
- Provenienza (100% olio italiano);
- Produzione (Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici);
- Conservazione (in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore);
- Consumazione (data di preferibile consumazione: entro 18 mesi dalla spremitura);
- Dati di proprietà e di imbottigliamento.

### La vendita dell'olio

L'olio *Franciscus* è venduto presso la nostra azienda agraria. Il suo costo è sostenuto in quanto i costi all'origine sono elevati: coltivazione, potatura, trattamenti, concimazione, raccolta, trasporto, molitura, imbottigliamento, etichettatura. E' venduto al prezzo di 9 euro (bottiglia da 0,750 l), rispettando il prezzo imposto dai produttori dei Colli Euganei che varia da € 12,00 a € 18,00 per litro.

I prezzi sembrano alti rispetto alle cifre che si possono trovare al supermercato acquistando gli oli industriali. Ma si tratta di un prodotto completamente diverso, così com'è diverso anche l'olio prodotto in altre zone e regioni italiane, frutto di metodi di coltivazione, raccolta e molitura completamente diversi.

Istituto Superiore  
di Istruzione Agraria  
Duca degli Abruzzi  
Padova



OLIO E  
DI OL

olio  
da oli

ESTRA  
da oli

Fr

Olio di oliva  
direttamente  
mediante

ISTITUTO  
AGRARI

FRANTOIO  
V  
35032 AR

100% P

Conservare in  
luce e da f  
sedime

Da consum



# CISCUS

## COLLI EUGANEI PRODOTTO DALL'ISTITUTO



...a delle olive con l'apposito pettine  
...dei rami per la successiva potatura

### Didattica e corsi per assaggiatori di olio di oliva

L'impatto didattico dell'esperienza è stato notevolissimo. In un primo tempo sono stati coinvolti in attività di apprendimento gruppi di studenti "eccellenti", cioè quelli che hanno assicurato continuità nell'ottenere risultati ottimi nelle prestazioni scolastiche. In seguito, si sono aggiunti altri allievi che hanno iniziato, partendo direttamente dalla pratica della raccolta delle olive, un percorso parallelo di apprendimento. A partire dalle lavorazioni della primavera 2009 per finire alla raccolta autunnale, saranno coinvolti nuovi studenti in affiancamento a quelli già "esperti".

Dal mese di novembre 2008 e fino a gennaio 2009 si è tenuto il primo corso interno per "Assaggiatori di olio di oliva" organizzato dall'Istituto in collaborazione col Cipat. Il corso a numero chiuso della durata di 35 ore, si è posto l'obiettivo di preparare i frequentanti a riconoscere le caratteristiche di tipicità, i pregi e i difetti degli oli di oliva così da ottenere, previo superamento di un esame selettivo, l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva. Il possesso di tale attestato è uno dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Al corso hanno partecipato un gruppo di allievi e docenti dell'Istituto ed esterni che hanno chiesto di aggregarsi.

E' prevista la riedizione dell'attività formativa anche per il 2009/2010.



**OLIO EXTRA VERGINE  
OLIVA ITALIANO**

olio estratto in Italia  
da olive coltivate in Italia

**ESTRATTO A FREDDO**  
le olive raccolte a mano

**Franciscus**

...oliva di categoria superiore ottenuta  
...stamente dalle olive e unicamente  
...ediante procedimenti meccanici

AZIENDA  
ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE  
AGRICOLA DUCA DEGLI ABRUZZI  
via M. Merlin, 1  
35143 - PADOVA

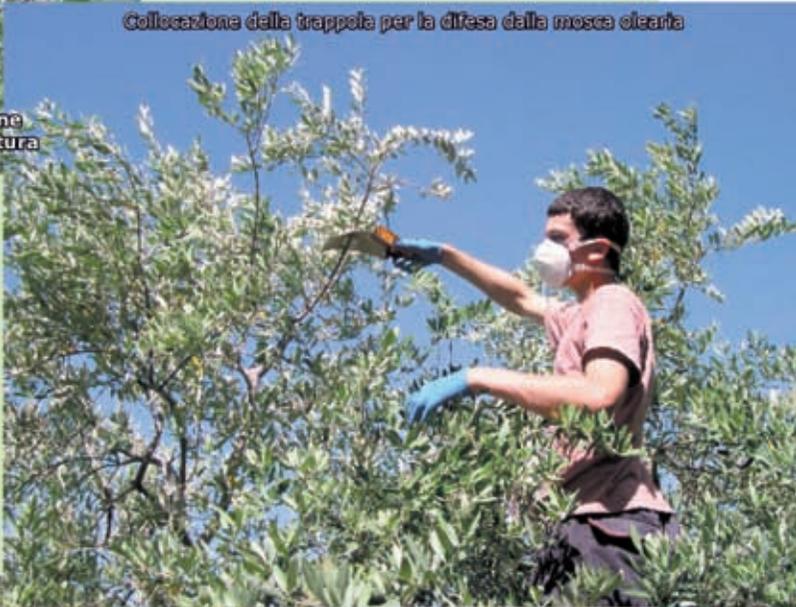
Imbottigliato da  
ANTONIO COLLI DEL POETA S.A.S.  
Via dei Castagni, 14  
35032 ARQUÀ PETRARCA - PADOVA  
ITALIA PD 02

Litri 0,750  
**100% PRODOTTO ITALIANO**

...rvare in luogo asciutto al riparo dalla  
...e da fonti di calore. La presenza di  
...edimenti è indice di naturalezza

...onsumarsi entro il 15 giugno 2010

Collocazione della trappola per la difesa dalla mosca olearia



L'assistente tecnico Franco Callegaro ed alcuni studenti  
in fase di potatura e contestuale raccolta delle olive



Sistemazione e pulizia dell'uliveto a cura degli studenti dell'Istituto

Docenti, studenti e tecnici dell'Istituto



**L'OLIO FRANCISCUS E' IN VENDITA PRESSO  
L'AZIENDA DELL'ISTITUTO**



# Lo sport

## le nostre squadre in campo

### La classe più sportiva

Abbiamo lanciato quest'anno una nuova competizione che ha avuto inizio con le prime competizioni di tiro alla fune, pallacanestro e calcetto, durante la Festa di San Martino, e che si concluderà a fine anno con la proclamazione della classe più sportiva dell'Istituto.

Sono state previste numerose competizioni che vedranno incontrarsi tutte le classi della scuola, alla fine di ciascun torneo, ogni classe si sarà aggiudicata un punteggio e a conclusione dell'anno scolastico vincerà la classe che avrà più punti.

### Torneo di Tiro alla fune

Il giorno di San Martino sono iniziate ufficialmente le attività sportive e si è tenuto il primo Torneo di Tiro alla fune. La competizione, ad eliminazione diretta, ha visto in gara tutte le classi e ha dimostrato come non è la mole a determinare la vittoria neanche in uno sport come questo, quanto invece la tecnica e lo spirito di squadra. Si sono classificati ai primi tre posti per il biennio le classi e per il triennio

*Luca Ferrantin 2C*

### Torneo di pallavolo mista inter-classe

Martedì 16 dicembre si è svolta presso la palestra del Duca il Torneo di pallavolo mista interclasse. La palestra è stata attrezzata per ospitare numerose partite in contemporanea e ha visto affrontarsi squadre composte di 4 giocatori in campo, più 2 riserve con cambio libero, passava il turno la squadra che vinceva un set a 25 punti. Per il triennio le tre classi salite sul podio sono state, in ordine, la 5B, la 4B e la 3E; per il biennio si sono piazzate ai primi posti rispettivamente la 2C, la 2A e la 2D.

Noi ragazzi di 2C abbiamo stracciato gli avversari aggiudicandoci il primo posto tra le squadre del biennio. L'ultima partita è stata davvero appassionante perché

anche la nostra avversaria, la formazione della 2A, ci ha dato davvero del filo da torcere, ma i nostri giocatori hanno dato il loro meglio e, sugli spalti, il resto della classe ha sostenuto la squadra con un tifo appassionato, soprattutto Francesco Bortoletto e Stefano Marchiori si sono dati da fare per motivare al massimo i compagni verso la vittoria e se il giorno dopo si sono ritrovati senza voce ne è valsa proprio la pena!

*Alessandro Bastianello 2C*

### Sport e tradizione

I nostri istituti "S.Benedetto" e "Duca" hanno partecipato ai giochi agrari con la Rete degli istituti del Veneto. Questo anno siamo andati a Legnano, i primi di Ottobre, per partecipare a gare di tiro alla fune, corsa con i sacchi, corsa campestre, percorso con carriole e tiro con la fionda.

I nostri istituti si sono distinti nel tiro alla fune con un secondo posto per il "duca" e terzo posto per il S.Benedetto. Bene anche nella corsa ai sacchi per gli inesperti ragazzi del S. Benedetto che si sono qualificati.

Questi giochi sono un modo diverso e divertente di gare ormai perse nella nostra tradizione per ricordare il nostro passato.

*Paola Guarise, docente di Scienze motorie*



# Ecologia

## Ecologia ed ecologia del paesaggio. Un nuovo laboratorio presso la sede professionale

### Ecologia ed ecologia del paesaggio. Un nuovo laboratorio presso la sede professionale

Nell'ottobre del 2007 la nostra scuola ha partecipato al concorso bandito



della Fondazione CARIPARO sull'innovazione nella scuola superiore. Si trattava di presentare progetti didattici originali che necessitassero per la loro attuazione di nuove attrezzature. Il bando richiedeva lo sviluppo del progetto, il dettaglio sui preventivi di spesa e la compartecipazione finanziaria da parte dell'Istituzione scolastica nella misura del 25% del costo totale del laboratorio. La nostra scuola ha potuto presentare due progetti, uno dei quali, per il San Benedetto.

Entrambi i progetti hanno passato la selezione ed è doveroso ringraziare la Fondazione per l'occasione fornita e la Provincia di Padova per la disponibilità ad adeguare i locali della sede professionale.

Per il San Benedetto, infatti, si è scelto di puntare su un laboratorio polivalente dedicato all'ecologia e all'ecologia del paesaggio che permetta, tra l'altro, di sfruttare meglio, a scopo didattico, il Parco e l'azienda della sezione.

L'idea generale è quella di affrontare la didattica delle scienze, della chimica, dell'ecologia applicata, della matematica e dell'area linguistica facendo perno su questo spazio, in un ambiente di apprendimento ricco di nuove opportunità sperimentali e di strumen-

ti avanzati per le rilevazioni del paesaggio e per lo studio dell'inquinamento e delle comunità biologiche, nonché per la diffusione dei risultati. Le finalità generali che sono state privilegiate sono riassunte di seguito.

- Proporre agli studenti percorsi didattici adatti a stimolare l'apprendimento di diverse materie attraverso le connessioni qualificanti per il raggiungimento dell'obiettivo/oggetto di apprendimento, inteso come prodotto dell'azione didattica e non come sommatoria di contenuti disciplinari;
- Far produrre agli stessi studenti materiali didattici usufruibili in modo modulare ed interattivo anche per percorsi di apprendimento individualizzati;
- Stimolare negli studenti e nei docenti il lavoro di gruppo, la capacità di organizzarsi per obiettivi e di valorizzare gli apporti individuali di tutti;
- Favorire negli studenti ed anche nei

docenti l'acquisizione di nuove abilità nelle scienze sperimentali ed applicate.

La dotazione del laboratorio risponde quindi all'esigenza di avviare nuove pratiche didattiche o meglio di sostenere e dare organicità a quelle pratiche, già più volte esplorate, di produzione didattico sperimentale attualmente affidate a strumentazioni insufficienti o disperse in più ambienti. Nella nuova struttura, si potrà contemporaneamente operare, dato un problema, sul versante bibliografico - documentale e su quello metodologico- sperimentale giungendo alla formulazione di una tesi e alla sua pubblicazione.

Il nostro istituto d'altra parte è capofila della rete ISS (insegnamento delle scienze sperimentali) e la sede professionale è presidio per l'insegnamento delle scienze.

L'arredo del laboratorio sarà costituito di banchi in acciaio inox collocati in un ambiente rinnovato. Tra le attrezzature che faranno parte della prima dotazione meritano menzione, oltre alle normali dotazioni per la microscopia, il fotometro da banco multiparametro per l'analisi delle acque, una stazione meteorologica che, installata nel parco, invierà i segnali alla rete di computer in dotazione ed altre strumentazioni in grado di rilevare parametri ambientali da correlare con i rilievi effettuati.

L'auletta comunicante integrerà il laboratorio vero e proprio e sarà destinata ad ospitare i PC, dotati anche di programmi di rilevazione satellitare del territorio e di software per il disegno topografico.

Alcuni esempi di attività programmabili dai docenti sono di seguito elencate.

- Analizzare la qualità delle acque e produrre materiali didattici sulla base di analisi chimiche e fisiche;

- Allestire esercitazioni di microscopia relative alla comunità vegetale o ad organismi viventi tipici del terreno e delle acque;
- Effettuare diagnosi fitopatologiche ed eventuali colture di organismi viventi;
- Realizzare un archivio di immagini delle popolazioni animali presenti nel Parco;
- Creare schede botaniche delle piante della zona a parco in italiano ed in inglese ed utilizzarle per produrre un'accurata cartellinatura delle specie presenti;
- Eseguire il rilievo fotografico ed elaborare le immagini delle piante nei diversi stadi fenologici;
- Costruire un database relazionale per archiviare immagini, filmati, dati, grafici;
- Eseguire rilievi topografici con mappatura utilizzando strumenti avanzati come GPS semiprofessionali e il software GIS;
- Proiettare virtualmente nel tempo le variazioni che la vegetazione subirà dal punto di vista dello spazio occupato e della diversa morfologia che assumerà;
- Produrre materiali dedicati alla visita del parco sia cartacei che multimediali (CD, presentazioni, filmati ecc.);
- Costruire percorsi virtuali di visita a tema;
- Costruire siti web dedicati;
- Aderire a progetti di reti meteorologiche e, attraverso l'uso di una centralina completa di webcam e software consentire:
- l'inserimento online nel nostro sito web di dati e immagini rilevati dalla webcam;
- elaborazione di pagine web da inserire in siti di rete contenenti i dati della nostra stazione, immagini, link e testo per la pubblicizzazione le attività realizzate;
- inserimento online di un bollettino agrometeorologico;
- Utilizzare gli strumenti in occasione delle visite delle scuole elementari o medie per lezioni preparatorie e di approfondimento con caratteristiche di interattività;

L'uso della strumentazione prevede l'acquisizione di nuove competenze

da parte dei docenti. Quest'anno a Settembre si è tenuto un corso per l'uso e l'applicazione del GIS a cui hanno partecipato docenti della sezione tecnica e professionale. L'auspicio è che la nuova struttura, che sarà completamente operativa il prossimo anno scolastico, possa servire di stimolo ai docenti di tutte le discipline, anche per la realizzazione di progetti comuni tra le due sedi. In una prossima occasione sarà dato conto di una prima attività di rilievo del paesaggio e di stima della frammentazione che il professor Galliolo e la scrivente stanno avviando con le classi terze.

*Santina Bortolami, docente di Ecologia*

## Il San Benedetto incontra gli studenti

Il 13 Dicembre scorso, presso la sezione professionale, si è svolto un simpatico incontro tra i nostri studenti e gli ex presidi, docenti e ATA, che sono stati protagonisti della nascita e dello sviluppo del San Benedetto da Norcia.

L'abbiamo intitolato "Il San Benedetto incontra gli studenti".

I nostri ragazzi hanno incontrato il mitico (si usa ancora dire così?) prof. Balasso che ci ha ricordato i passati rapporti con l'Orto Botanico e ha fatto una ricognizione delle piante che aveva messo a dimora con Egidio Critofanon. Le tre *Metasequoia* erano tra queste e abbiamo potuto collocare l'evento negli anni tra il '70 ed il '72.

Bepi Veronese, uno dei nostri assistenti tecnici storici, ci ha ricordato gli anni in cui, studente, si recava in stage in Germania presso la Stassen con un tutor ed un docente della scuola per una esperienza che ora si chiamerebbe di scuola-lavoro.

Il prof. Fracanzani ha ricostruito le tappe dell'osservatorio avicolo e ha riconosciuto il filmato sull'uovo prodotto dalla scuola con i più moderni, per allora, strumenti di ripresa e tutti ci siamo divertiti a curiosare, attraverso le foto in bianco e nero e quelle più recenti a colori, nella storia intensa e dinamica della scuola.

Le curiosità dei ragazzi si sono dirette sulla nascita del Parco che il preside Panizzon ha tratteggiato, ricordandone i protagonisti e sulla costruzione delle aule di Meccanica Nuova.

Erano seduti, hanno scoperto, dove un tempo venivano ricoverate le macchine e dove si erano tenute le prime mostre floricole di Padova da cui poi sarebbe nato il Flormart.

Tra gli ospiti, il Dott. Giampaolo Barbarioli, caposettore del Verde Pubblico di Padova che, ha invitato i ragazzi ad apprezzare lo sforzo didattico che la scuola ha sempre compiuto, ribadendo che il mondo delle professioni verdi, richiede persone che abbiano conoscenze tagliate sulla realtà.



*Il prof. Fracanzani*

L'occasione è stata ottima, ha detto il nostro Preside, per raccogliere spunti e materiali per il libro sulla scuola, un'altra avventura.

A tutti i presenti il nostro ringraziamento, agli assenti un saluto affettuoso, in attesa della prossima occasione.

*Studenti, personale ATA e docenti del San Benedetto*

# I nemici delle piante

## Ticchiolatura della rosa o Macchia nera

Ci occupiamo in questo numero di una delle più insidiose patologie che colpiscono le rose.

**Diplocarpon rosae** (forma sessuata)

**Marssonina rosae** (forma asessuata)

### DESCRIZIONE

La Ticchiolatura della rosa è una micopatia relativamente frequente, sia nelle coltivazioni intensive sia in rose a dimora nei parchi e nei giardini. Sulle foglie compaiono numerose macchie di dimensioni variabili da 1-2 mm a 2-3 cm, viola-nerastre, rotondeggianti, con margine irregolare, isolate o confluenti. Le foglie più colpite sono generalmente quelle più giovani che ingialliscono e cadono prematuramente. Anche sui piccioli e sui giovani germogli possono comparire aree necrotiche di forma, dimensione e colori diversi. Le infezioni più gravi di ticchiolatura si verificano in presenza di rugiade che mantengono bagnata a lungo la vegetazione (fino al tardo mattino) e di temperature ottimali intorno ai 24-26°C; al di sopra dei 33 °C e sotto i 13 °C scende invece sensibilmente il grado di aggressività del fungo.

### LOTTA

In autunno raccogliere e distruggere le foglie ammalate. La lotta chimica diretta è soprattutto di tipo preventivo ed in ogni caso necessaria per le varietà sensibili. Tuttavia il controllo della malattia è difficile, specialmente se le infezioni sono in atto; infatti i prodotti che si possono utilizzare non hanno azione diretta contro il patogeno, ma svolgono una buona azione collaterale, di tipo non speci-

fico. I trattamenti vanno ripetuti a seconda dell'andamento stagionale con turni ravvicinati, anche settimanali. Alla comparsa delle prime infezioni o nei periodi nei quali le ore di bagnatura delle foglie e le temperature sono ottimali per lo sviluppo delle infezioni effettuare un trattamento, ogni 7-10 giorni, utilizzando ossicloruro di rame alla dose di 60 grammi per 10 litro di acqua.

In presenza di varietà particolarmente sensibili o di stagioni o climi piovosi, è necessario intervenire con dei curativi, meglio se prima delle piogge previste o immediatamente dopo, appena le foglie sono asciutte utilizzando prodotti a base di Dodina o Triazoli.



*Maddalena Bacchini, docente di ecologia applicata*

# La voce degli studenti

## Voci, fatti, esperienze e riflessioni

### Premiati Pasticceri

Durante la festa di san Martino, ogni anno, viene organizzata una gara di torte, sono sempre molto buone, ma durante l'ultima edizione i dolci che hanno partecipato sono stati particolarmente originali ed elaborati, per questo vogliamo farne conoscere a tutti le ricette.



#### Giacomo Stefani 1A: Torta Castagna del bosco

##### **Ingredienti per l'impasto:**

250g di farina  
200g di fecola di patate  
280g di zucchero  
250g di burro  
120ml di latte  
5 uova  
Sale  
1 limone  
1 bustina di vanillina  
1 bustina di lievito

##### **Per farcire:**

Mezzo bicchiere di liquore maraschino diluito con acqua  
300g di marmellata

##### **Per decorare:**

1 bustina di vanillina  
120g di zucchero  
20g di farina  
2 tuorli d' uovo  
Un pizzico di sale  
500ml di latte  
100g di mandorle tritate  
1 cucchiaio di cacao amaro

##### **Preparazione:**

In una terrina lavorare a lungo il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere

uno alla volta i tuorli, il latte, la vanillina, la scorza del limone lavata e grattugiata. Setacciare la farina mescolata alla fecola ed incorporare con molta delicatezza gli albumi montati a neve ben ferma ( un pizzico di sale favorisce l'operazione). Da ultimo unire il lievito e versare il composto in uno stampo imburato ed infarinato, passare in forno già caldo (180°) per circa 50 minuti, quindi spegnere il forno e lasciare il dolce per altri 5 minuti. Dopo averlo sfornato lasciarlo raffreddare completamente prima di farcirlo.

Nel frattempo preparare la crema pasticciera come segue: : mescolare lo zucchero con la farina e la vanillina; aggiungere i tuorli d'uovo ed il sale, lavorando con un cucchiaio fino ad avere un composto soffice. Stemperare versando il latte a piccole dosi e mettere al fuoco a mezza fiamma rimestando continuamente. Lasciare sobbollire dolcemente per 5 minuti. Tagliate orizzontalmente il dolce e spruzzare le due parti col liquore. Spalmare la marmellata sul primo strato, avanzandone un po' per la decorazione, e sovrapporre il secondo disco. Suddividere la crema pasticciera in due parti: ad una di queste unire il cacao amaro. Spalmare la marmellata tenuta da parte sul bordo del dolce e farvi aderire le mandorle. Distribuire le creme sulla superficie seguendo la fisionomia di una castagna.

#### Greta Dario 1A: Torta di zucca

##### **Ingredienti:**

1kg di polpa di zucca  
200g di farina  
150g di zucchero  
3 uova  
60g di burro  
1 buccia grattugiata di limone  
120g di canditi  
1 bicchierino di brandy  
½ l di latte  
100g di mandorle tritate

##### **Preparazione:**

Cuocete la zucca nel latte assieme al limone grattugiato. Quando sarà cotta e asciutta lasciatela intiepidire. Poi unite i canditi a pezzetti, la zucca, le mandorle, la farina, il burro fuso, i tuorli, il liquore e le chiare d' uovo montate a neve. Mescolate il tutto. Ungete di burro una teglia, versate all'interno di essa il composto e cuocete in forno a 180°C per cinquanta minuti.



## Attualità

### Addio

#### Quando si lascia la propria terra

Dopo aver letto la pagina in cui Alessandro Manzoni descrive "l'addio ai monti" di Lucia, mi sono chiesto che cosa porterei con me se anch'io fossi costretto a lasciare la mia terra natia e quindi la mia casa, magari per scappare da una tremenda carestia. Certo sarei molto triste, come Lucia ne "I promessi sposi". Porterei con me, giustamente, il minimo indispensabile come gli alimenti e le medicine; ma anche un'altra cosa, che non è indispensabile per la vita o la salute, ma lo è per non dimenticare. Ricordare i bei momenti passati nella mia dimora vecchia ma piena di ricordi. Prenderei una valigia, metterei al



suo interno un manico di scopa per ricordare i lavori svolti in casa. Metterei una pannocchia di mais per rammentare i duri lavori che riuscivano a produrre qualche soldo per sopravvivere. Metterei anche un ciuffo d'erba fresca, per ricordare quelle lunghe giornate trascorse a tagliare l'erba. Erano lavori difficili che però diventavano divertenti quando si era in compagnia. Ed infine aggiungerei nella valigia un pezzo della sedia che ogni sera mi sosteneva quando ero affaticato dal lavoro quotidiano. Quando si lascia una terra piena di belle esperienze; dove ogni mattina, alzandosi, si sente il canto degli uccelli e il dolce profumo di aria di campagna; quando nelle sere d'estate si sentono i grilli cantare, serve un coraggio molto grande per andare via, e anche se si è coraggiosi, nel cuore, c'è una tristezza incolmabile. In conclusione, anche se ci fosse una tremenda carestia, io non avrei il coraggio di lasciare la mia abitazione e la mia terra. Anche se devastata da tutti i mali esistenti è sempre per me un luogo speciale e incomparabile.

*Rampazzo Andrea 2A*

### Rosso Malpelo soffre ancora

Nel 1878, Giovanni Verga scriveva Rosso Malpelo, una novella racconta le vicende di due poveri ragazzini costretti a lavorare in miniera. È passato ben più di un secolo e purtroppo la situazione del lavoro minorile non è migliorata molto, anzi, sembra pure peggiorata: ogni giorno sentiamo notizie di ragazzi picchiati e costretti a fare lavori indecenti, a rapinare, a prostituirsi, a combattere in guerre e guerriglie. Sono sofferenze così grandi per

questi ragazzi che lasceranno una cicatrice indelebile in loro per tutta la vita. Esistono molte organizzazioni umanitarie che tentano di arginare questa tragedia dello sfruttamento minorile con campagne di informazione e di solidarietà rivolte a sensibilizzare l'opinione pubblica su un problema che è molto più vasto di quanto si creda. Invece in un'epoca di globalizzazione in cui noi ragazzi occidentali non ci priviamo di nulla, non siamo mai sod-



disfatti di ciò che abbiamo e cerchiamo sempre di più, ci siano milioni di bambini e ragazzi che non solo non posseggono nulla, ma sono costretti a lavori pesanti e a grossissimi sacrifici quando non sono obbligati, da adulti crudeli e sanguinari, ad imbracciare i fucili e ad uccidere altri essere umani. Purtroppo i ragazzi che vengono strappati a questo tipo di vita sono sempre troppo pochi e il loro recupero psicologico è molto difficile. Il problema dello sfruttamento minorile non è localizzato in una parte del mondo ma riguarda tutti i continenti, soprattutto nella parte sud del mondo; si trovano infatti situazioni drammatiche in Sud America con i tristemente famosi "meninos de rua" del Brasile, bambini piccoli e piccolissimi costretti a vivere nella strada, a volte braccati come cani randagi da compagni più grandi o da adulti sanguinari. Ragazzi e bambini lavorano in miniere nella zona delle Ande. In Africa oltre alle malattie, alla fame, alla sete, i bambini sono anche costretti a fare i soldati nei numerosi Paesi dove le guerre sono fratricide e durano da innumerevoli anni. In Asia, in particolare nel Sud-Est asiatico, il problema più grosso è rappresentato dallo sfruttamento di tipo sessuale di bambini e bambine anche molto piccoli. Nei primi casi citati, la colpa del ricco Occidente è la quasi totale indifferenza verso la triste situazione dei bambini che soffrono, nel caso dei bambini sfruttati sessualmente, invece, la responsabilità dei Paesi occidentali è quasi totale, in quanto, mi fa orrore pensarci, sono i turisti del mondo industrializzati che hanno fatto sviluppare questo sordido mercato e, tra di essi numerosi sono anche gli italiani. Io non ho una soluzione da proporre, ma penso che, se nel nostro piccolo, tutti ci soffermassimo un po' di più a pensare a questo problema e magari adottassimo un bambino a distanza, facendo qualche piccolissima rinuncia, potremmo contribuire a migliorare la condizione di alcuni di questi bambini che hanno avuto la sfortuna di nascere in un posto sbagliato.

*Riccardo Mario 5E*

## Racconti Lampo

### L'ultimo genere letterario



#### I maestri

##### Ernest Jandl: Camping

Una tenda. Un coltello. Tre cadaveri. Un ragazzino cerca il papà, la mamma e suo fratello Rudy. Eredita tutto. Un coltello. Tre cadaveri. (23 parole)  
Da *Camping*, in *Linea d'ombra* n. 38 maggio, 1989

##### Franco Crepax: The end

È così che succede. Avevo previsto altre soluzioni, invece è così che succede. In una maniera strana ma anche naturale. La macchina si è messa in verticale e procede arando il prato con i didietro, come quei cani da circo che corrono in giro tutti dritti sulle zampe posteriori. È anche buffo concludere così. (54 parole)  
Da *The end*, in *Il racconto*, n.17 gennaio, febbraio, marzo, 1995

#### I nostri allievi

##### Torri gemelle

Tutto come sempre. Due torri svettano tra i grattacieli. Un frastuono terribile dà inizio all'inferno. Gente in delirio e dolore e morte.  
Nicolò Girotto 1C

##### Pari

In campo. L'arbitro fischia. Ogni goal è una possibilità di vincere. L'arbitro fischia tre volte. Tutti negli spogliatoi.  
Nicolò Girotto 1C

##### È finita

Una festa di amici.  
Si beve, tanto. Si mischia, di tutto. Al mattino il contachilometri segna i 180. Un semaforo rosso. Un incidente. Un funerale.  
Emily Marcato 1C

##### Futuro abbandono

Una famiglia povera. Poco cibo. Nasce un bambino.  
Simone Brandolini 1C

##### Il cane

In un appartamento un bambino grida: "Voglioun cane". I genitori realizzano il suo desiderio. Il bambino è contento. Il cane no.  
Gianluca Gnesin 1C

##### Il gatto

Un gatto e due padroni. L'uomo si stanca del gatto. La donna no. L'uomo si arrabbia. La donna sveglia il gatto.  
Nicola Mandruzzato 1C

#### Facebook.

##### Il social network più usato nel mondo

Una moda? Un segnale profondo? Un cambiamento epocale? Facebook è certamente una moda, ma diversa dalle altre. Fino a poco tempo fa era noto soltanto all'interno dei collegues americani. Poi è arrivato in Europa, passando per le università di Oxford e Cambridge. Oggi, Facebook, il social-network nato nel 2004 dall'idea di alcuni studenti di Harvard, è uno dei siti più visitati e utilizzati anche in Italia. Facebook si è guadagnato sul campo il nome di rete sociale più seria, fra tutti gli altri sistemi concorrenti, e gli studenti americani la considerano come parte imprescindibile della loro vita sociale in facoltà e fuori. Su Facebook si organizzano feste, si discute sui più diversi temi, si intrecciano amicizie e nascono amori tra persone che fisicamente si trovano lontane anche migliaia di chilometri. Le ricerche effettuate sull'uso di questo, network nel 2008, dimostrano che gli italiani sono andati su Facebook non tramite i canali che di solito alimentano queste mode, ma per passaparola. Evidentemente milioni di persone trovano su Facebook la risposta ad un proprio bisogno. Quale? La risposta è nella stessa natura del sito, definita chiaramente dalla sua parola chiave: "amici"; c'è bisogno, insomma,



di comunicazione, di condivisione, di creare e mantenere relazioni. La pagina iniziale di Facebook è spartana e, a prima vista, poco accattivante, spiega alcune possibilità del network da cui si può capire che appartiene a una rete più generica e globale dove vengono messi in comune interessi musicali, fotografici, bibliografici. Secondo il giornalista Luca de Biase, si tratta di un medium a rete, diverso dai media gerarchici nei quali i produttori di contenuti sono da una parte mentre i fruitori sono dall'altra, su Facebook, invece, i fruitori e i produttori sono tutti dalla stessa parte, sono un unico grande pubblico. Il network Italy, dove normalmente si inseriscono gli utenti italiani, conta oggi quasi 95.000 iscritti. Registrarsi è semplicissimo: basta andare sul sito di Facebook ([www.Facebook.com](http://www.Facebook.com)) e iscriversi gratuitamente, dopo la registrazione si accede alla pagina personale, che all'inizio è quasi vuota, le uniche informazioni sono il nome, il link per perfezionare il proprio profilo con foto o altri dati personali e un box dedicato agli amici. Anche se non siete voi a cercare gli amici, siate certi che prima o poi qualcuno lo farà con voi! Una volta che avrete aggiunto gli amici alla vostra, potrete visitare le loro pagine

Facebook è, in ultima analisi, la più completa ed efficace evoluzione di quello che un tempo si diceva "avere una pagina su internet" ed disponibile anche agli utenti meno esperti che possono mettere in rete i propri interessi, le proprie competenze, la propria voglia di partecipare alle discussioni che avvengono via web. Buon divertimento!

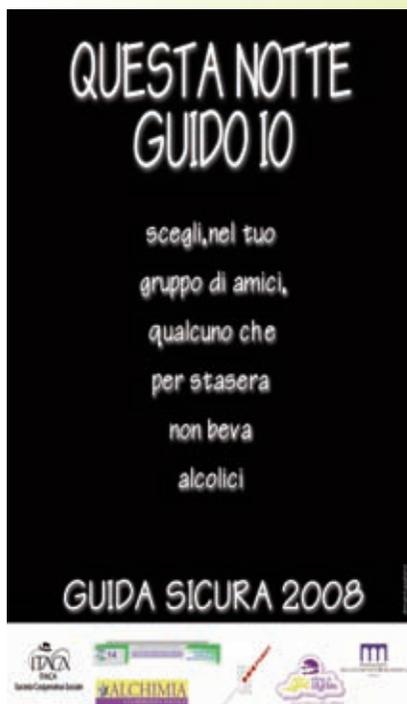
Giulia Rigato 5A

## Alcool. Mai diventarne dipendenti

Ci viene spontaneo associare la parola dipendenza alla droga ma non tutti sanno che la dipendenza più diffusa è quella da alcool ed essa può portare conseguenze molto gravi come ad incidenti stradali, a problemi di salute fisica e mentale. In Italia due sono le leggi principali che regolamentano il commercio di alcool: il divieto di vendita di bevande alcoliche ai minori di 16 anni e di superalcolici ai minori di 18. Ma perché, vi chiederete, il limite è posto proprio ai 16 anni? Il fatto è che l'alcool viene elaborato dal fegato grazie ad una serie di enzimi che l'organismo umano produce solo dopo il sedicesimo anno di età. Prima di allora il nostro organismo non è in grado di

do di smaltire in breve tempo una forte quantità di alcool, è per questo che si sta così male il lunedì mattina! L'ideale è bere poco tutti i giorni: pasteggiare con un bicchiere di vino, ad esempio, non fa affatto male. Il pericolo più grave, però, è quando una persona si mette alla guida in stato di ebbrezza, magari con dei passeggeri a bordo. Sotto l'effetto dell'alcool non si hanno più i riflessi pronti per una guida sicura e cosciente. La vista risulta annebbiata, spesso "a tunnel", per cui si riesce a vedere bene solo quello che sta dritto davanti a noi mentre tutto il resto diventa di difficile identificazione; la luce crea disturbo; l'udito è alterato, reso ancora più confuso se i rumori, intorno a noi, si fanno più intensi; la capacità di percepire la velocità a cui si sta viaggiando si fa debole. Dunque, ragazzi se si ha bevuto, è meglio non mettersi alla guida per non mettere a repentaglio la propria vita e quella degli altri.

Tania Faverato 5A



metabolizzare l'alcool che può produrre danni molto gravi alla salute. Non è difficile riconoscere le persone dipendenti dall'alcool, se ci guardiamo bene intorno ne riconosciamo, purtroppo, parecchie che sanno trovare di continuo scuse ragionevoli per la propria cattiva abitudine: bevono per festeggiare un bel voto a scuola o per dimenticarsene uno di brutto; bevono perché hanno trovato un lavoro o perché lo hanno lasciato, bevono perché hanno comprato un'auto nuova o venduto quella vecchia, perché sono in compagnia o perché si sentono soli. I ragazzi sono soliti concentrare la propria assunzione di alcool durante i fine settimana e anche questa è un'abitudine molto sbagliata perché il corpo non è in gra-



## Tito Poggi, una vita per l'agricoltura

La scorsa settimana, mentre mi recavo a scuola a piedi, ho percorso una via alternativa al mio tragitto consueto: via Tito Poggi. Tito Poggi, chi è mai stato costui, mi sono chiesto e per avere una risposta ho deciso di svolgere una piccola ricerca.

Tito Poggi è nato a Firenze nel 1857, ed era così appassionato di agricoltura che dedicò ad essa tutta la sua vita di studioso. Si laureò a Milano, presso la Scuola Superiore di Agricoltura e, fin da subito, seguì la via dell'insegnamento presso l'Istituto Agrario di Grumello del Monte, in provincia di Bergamo, diresse, in seguito, la pri-

ma la stazione sperimentale di Modena, fondò, più tardi, la Cattedra ambulante di agricoltura di Rovigo, la prima ad essere istituita in Italia, e poi la Cattedra ambulante di Verona. In qualità di Segretario della Società degli Agricoltori italiani curò, in modo particolare, la penetrazione fattiva delle Cattedre all'interno degli ambiti agricoli regionali. Il suo sogno era un'Italia dove l'agricoltura fosse all'avanguardia e in grado di competere con le moderne pratiche francesi e tedesche. L'ostacolo più difficile alla realizzazione del suo progetto di sviluppo era, però, far apprendere le nuove pratiche sperimentali ai contadini, troppo tradizionalisti per accettare facilmente le novità scientifiche e tecniche. Grazie alla sua profonda cultura, alla naturale facilità di parola e alla simpatia che sapeva suscitare col suo temperamento serio ma gentile, Tito Poggi divenne uno dei migliori protagonisti dell'Italia, a cavallo fra l'Ottavo e il Novecento, e riuscì, con sacrificio e dedizione, a portare la conoscenza delle nuove tecnologie agronomiche fin nelle più sperdute campagne del nostro Paese. Nel 1917, compiendo sessant'anni di età e quaranta di servizio, pensò di ritirarsi a Pistoia, ma abbandonò quasi subito il presupposto di riposarsi; infatti, appassionato di tutte le discipline agrarie, cominciò ad interessarsi dei problemi dell'agricoltura locale e promosse la nascita della Cattedra provinciale di agricoltura, di cui fu il primo presidente. Nel corso del suo lavoro, si trovò ad affrontare problemi d'ordine finanziario, relativi al personale tecnico, e all'incomprensione degli agricoltori locali che male accettavano le novità tecniche da lui introdotte. Nel 1927, Pistoia divenne provincia e il professor Poggi ne approfittò per accedere ai contributi ministeriali che non doveva più dividere con Firenze e Lucca, riuscì, in questo modo, ad organizzare il lavoro dei suoi collaboratori in modo che anche gli agricoltori locali apprezzassero il suo operato e offrissero finalmente fiducia alle conoscenze impartite dalla nuova Cattedra ambulante di agricoltura della nuova provincia di Pistoia. Molto importante fu la collaborazione che Tito Poggi instaurò con il Ministero dell'Agricoltura per la costituzione di un consorzio e di un osservatorio di frutticoltura nella stessa provincia, da questo centro uscivano allievi preparati ma anche marze da innesto delle migliori varietà di fruttiferi. Un grande frutteto sorse nella zona intorno al 1919, si estendeva su di una superficie di ben sette ettari e raccoglieva una collezione di veramente imponente di tutte le principali varietà di fruttiferi. Per le sue qualità Tito Poggi fu eletto deputato nel 1904 e senatore dal 1929, morì a Firenze nel 1944 dopo aver dedicato tutta la sua vita al progresso agricolo del nostro Paese. Ma guarda un po', se non avessi cambiato strada non avrei mai saputo niente di questo grande uomo!

Luigi Ceoldo 4D

**Rifletto dunque sono**

La felicità è l'ingrediente principale della vita. Senza, non riesci a vivere

Tradire una persona  
È come non averla mai amata.

Ti senti solo quando non hai nessuno accanto.  
Quando nessuno si prende cura di te.  
Ma quando non sei più solo,  
la tua vita riprende il cammino  
*Cristina Munegato 3B*



L'amore, invece, è una cosa meravigliosa, piena di poesia, è difficile da definire, è un desiderio di dare, un pensiero che non ti fa dormire ma ti fa sognare, è la gioia di soffrire per qualcuno. Il tradimento è una promessa non mantenuta. Ti colpisce con le mani del tuo miglior amico, o con quelle della persona amata ed è una ferita che fa sanguinare.

La solitudine non è mai una scelta, è una condizione dettata soprattutto dalla società dei giorni nostri, in cui si pensa sempre poco agli altri. Tante persone, soprattutto anziane, vivono tra le mura domestiche in completa solitudine, così la loro mente invecchia precocemente e viene assalita dalla depressione. La solitudine è quando non puoi comunicare con nessuno, allora non hai più voglia di fare niente, neanche di pensare, e ti passa la voglia di vivere.

*Filippo Bademer 3B*

**Laboratorio di caseificazione**

Anche quest'anno, in continuazione di un'attività ormai consolidata, è stato attivato il corso di caseificazione rivolto agli studenti delle classi quinte tradizionale e quarte Cerere della sezione tecnica. Il corso, partito a gennaio si concluderà a maggio 2009. Il programma prevede di attuare l'attività in orario scolastico per tre giorni la settimana dalle ore 8.00 alle 13.00 coinvolgendo gli allievi per piccoli gruppi (massimo 3 studenti). Il corso ha come tutor il prof. Giampaolo Cozzula e l'assistente tecnico sig. Franco Callegaro. L'attività è fortemente integrata con l'apprendimento teorico in quanto lo studio della chimica riguarda, oltre che i costituenti delle materie prime, anche i composti e le trasformazioni che essi subiscono durante i processi di lavorazione artigianali ed industriali. Costituisce, inoltre, un'attività dalla netta valenza multidisciplinare poiché stabilisce una concreta interazione tra tutte le materie che afferiscono all'azienda zootecnica.



## Attualità

### Alimentazione a chilometro 0

Fino a ieri, il mercato alimentare aveva imboccato una strada sconvolgente e non se ne vedeva via d'uscita. La globalizzazione della catena alimentare tendeva a omologare l'alimentazione in tutto il mondo chiudendo ogni spazio ai cibi locali; le abitudini alimentari della popolazione si erano rivolte verso un'americanizzazione delle abitudini e delle scelte; la crisi finanziaria, infine, ha travolto i piccoli produttori che vedono pagati sempre meno i propri prodotti mentre il consumatore finale, a causa delle speculazioni degli intermediari, vedono i prezzi salire alle stelle. Un esempio eclatante della follia che governa il mercato alimentare è stato portato da Beppe Grillo in uno dei suoi show e riguarda la filiera della patata fritta italiana: i tuberi prodotti nella Pianura padana vengono trasportati in Sicilia dove vengono pelati e tagliati, da qui le patate partono per la Germania dove vengono fritte e, sulla strada del ritorno, si fermano in Austria per essere confezionate. Il sacchetto delle patatine fritte torna in Italia solo per essere marchiato "made in Ital=", essere caricato sugli aerei e spedito in giro per il mondo.

Ultimamente però, a causa della crisi finanziaria, questo sistema perverso comincia a scricchiolare e si sta aprendo il sentiero per una nuova forma di commercializzazione alimentare: il prodotto a chilometro 0. Questo marchio

identifica la filiera produttiva di un alimento che non deve mai uscire dalla propria zona di origine, è, insomma, un prodotto nato, cresciuto, venduto e consumato sul posto. In questo modo le filiere si accorciano, il produttore vede meglio remunerata la propria attività, immettendo sul mercato pro-

dotti che rimangono comunque competitivi nei confronti della grande distribuzione, mentre il consumatore acquista a prezzi notevolmente inferiori prodotti di alta qualità. Vi è, inoltre, un beneficio non indifferente che a prima vista



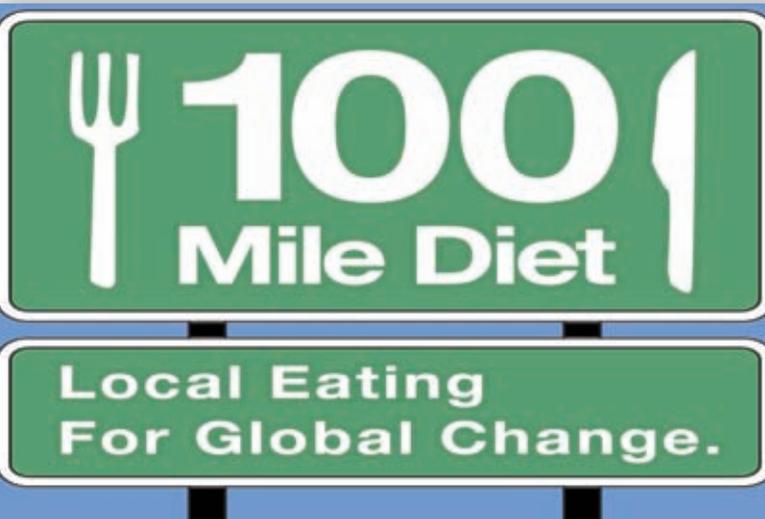
può passare inosservato: la diminuzione del tasso di inquinamento e quindi il miglioramento della salute ambientale: tutti i mezzi di trasporto oggi usati per i trasporti alimentari, navi, aerei, treni e autotreni, producono una devastante quantità di gas

che si vedono sottrarre una significativa fetta di mercato. C per questo che si tenta in tutti i modi di boicottare la filiera corta, a cominciare dal settore più importante e che ha avuto il maggior successo: la filiera del latte crudo. Le industrie di trasformazione del latte hanno fatto circolare la voce che il latte crudo acquistato presso distributori automatici deve essere preventivamente bollito per evitare disturbi intestinali. Questa è una vera e propria falsità messa in giro per scoraggiare l'acquisto del latte direttamente dai produttori, il quale, una volta bollito subirebbe un'alterazione del gusto. La verità è che il latte messo in vendita direttamente dalle aziende è costantemente controllato secondo precisi parametri di tipo chimico e biologico ed è assolutamente sicuro. I vantaggi dei prodotti a chilometro 0 non si riscontrano solo nei Paesi industrializzati ma anche in nazioni dove l'economia di scala non è

che un miracolo: in alcuni Paesi in via di sviluppo, soprattutto in Africa, si riprendendo la vendita diretta sul territorio dei prodotti locali, anziché importare i prodotti dall'estero che risultano più cari e fanno morire le produzioni locali. L'organizzazione di micro mercati rende insomma autosufficiente le comunità sottra-

endole alla schiavitù delle multinazionali del cibo. In conclusione sono convinto che un sistema di produzione a vendita diretta come la filiera a chilometro 0 sia un enorme passo avanti nella razionalizzazione dell'alimentazione e nel rispetto dell'ambiente.

Enrico Cazzaro 5E



nocivi che si riduce quasi del tutto quando il prodotto è a chilometro 0. Se si rivisitasse la dieta della popolazione, senza troppi sacrifici, valorizzando la produzione locale, la nostra nazione potrebbe radure sensibilmente il fabbisogno di derrate alimentari provenienti dall'estero con benefici a tutti i livelli. Nonostante il sistema di alimentazione a chilometro 0 sia efficientissimo, esso cozza naturalmente contro gli interessi degli intermediari e delle aziende di trasformazione



# DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE DI PADOVA E ROVIGO

Col mese di novembre 2008 sono state completate tutte le attività formative del distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo di cui l'Istituto è capofila. Il Comitato tecnico-scientifico ha comunque deciso di realizzare un incontro finale di diffusione dei risultati che si è svolto ad Adria, presso l'Istituto alberghiero Giuseppe Cipriani, il 16 gennaio 2008.

Nel corso dell'incontro, sono stati riassunti i risultati ottenuti nell'ambito delle diverse azioni formative attivate e, considerato che il Distretto si è principalmente occupato di promozione dei prodotti tipici, sono state illustrate (con degustazione) le caratteristiche di alcuni di essi.

## RENDICONTO E DIFFUSIONE DEI RISULTATI

### AZIONI FORMATIVE REALIZZATE

| ISTITUTI PARTECIPANTI ALL'AZIONE N. 3   | N. STUDENTI |
|---|-------------|
| ISTITUTO ALBERGHIERO DI ADRIA   | 19          |
| ISTITUTO ALBERGHIERO DI ABANO TERME   | 20          |
| ISTITUTO ALBERGHIERO DI MONTAGNANA  | 14          |
| ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO DI TRECENTA - INDIRIZZO DOLCIARIO                          | 15          |
| ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO DI TRECENTA - INDIRIZZO AGROAMBIENTALE                     | 17          |
| ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO DI PADOVA S. BENEDETTO DA NORCIA - INDIRIZZO AGRITURISTICO | 16          |
| ISTITUTO TECNICO AGRARIO MUNERATI DI ROVIGO   | 16          |
| ISTITUTO TECNICO AGRARIO KENNEDY DI MONSELICE   | 28          |
| ISTITUTO TECNICO AGRARIO DUCA DEGLI ABRUZZI DI PADOVA                                     | 28          |
| <b>TOTALI</b>   | <b>173</b>  |

|    |   |
|----|---|
| 1A | Formazione, sensibilizzazione, aggregazione ed animazione degli attori del distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo. |
| 1B | Aggiornamento per i formatori del distretto agroalimentare di Padova e Rovigo.  |
| 2  | Corso per "Tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto".   |
| 3  | Alternanza scuola-lavoro. Ambasciatori dei prodotti agroalimentari tipici del Veneto.   |
| 4  | Approfondimenti sui prodotti tipici veneti di Padova e Rovigo.  |

Durante il periodo estivo, dal 21 giugno al 14 luglio 2008, quattordici studenti, in rappresentanza dei vari istituti, si sono recati all'estero in Francia, nella regione dell'Auvergne, accompagnati da due docenti tutor. Durante la prima settimana hanno frequentato un corso di lingua francese ed effettuato una serie di escursioni per conoscere la regione francese. Nelle settimane successive, hanno condotto esperienze lavorative in varie aziende agricole e, in particolare, in quelle dei settori enogastronomico ed agriturismo. Qui hanno promosso la cultura agroalimentare del Veneto proponendosi come ambasciatori dei prodotti tipici veneti.



Gli studenti del distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo.

Nell'ambito dell'azione N. 2 si è tenuto un corso di formazione della durata di 600 ore frequentato da 40 corsisti postdiplomati delle province di Padova e Rovigo. Al termine del percorso formativo, hanno superato l'esame regionale 28 corsisti che hanno acquisito la qualifica di **Tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto** corrispondente, ai sensi della Legge n. 845/1978 art. 14, al III livello europeo.

| N. | NOMINATIVO           | SEDE   |
|----|----------------------|--------|
| 1  | BARCETTA MATTIA      | ROVIGO |
| 2  | BARION NICOLA        | ROVIGO |
| 3  | BEDIN CESARE         | PADOVA |
| 4  | BORTOLATO STEFANO    | PADOVA |
| 5  | BOVO FEDERICO        | ROVIGO |
| 6  | BRAGGION TOBIA       | ROVIGO |
| 7  | CECCHINATO NICCOLO'  | PADOVA |
| 8  | FAGGIAN ALBERTO      | PADOVA |
| 9  | FIDORA GUIDO         | PADOVA |
| 10 | FIOR LUCIANO         | PADOVA |
| 11 | FRIZZIERO PAMELA     | PADOVA |
| 12 | GRAZIAN LUCIANA      | PADOVA |
| 13 | MAGGILOLO RENATO     | ROVIGO |
| 14 | MENEGHELLO MARCO     | PADOVA |
| 15 | MENESELLO MARCO      | ROVIGO |
| 16 | NATALI JURI          | ROVIGO |
| 17 | PARON RICCARDO       | ROVIGO |
| 18 | PASINI GIANLUCA      | PADOVA |
| 19 | PAVAN ROMANA         | ROVIGO |
| 20 | PRESUNTI PATRIZIA    | ROVIGO |
| 21 | RAVAZZOLO ALESSANDRO | PADOVA |
| 22 | RIZZO SIMONE         | PADOVA |
| 23 | SAVIN DAMIANO        | PADOVA |
| 24 | TAMIELLO GIUSEPPE    | ROVIGO |
| 25 | ZAMPOLLO STEFANO     | ROVIGO |
| 26 | ZECCHIN MARCO        | ROVIGO |
| 27 | ZILLOTTO MATTEO      | ROVIGO |
| 28 | ZUIN EMANUELE        | PADOVA |

Con l'obiettivo di migliorare le conoscenze dei consumatori sui prodotti tipici, con particolare riguardo alle tradizioni enogastronomiche delle province di Padova e di Rovigo, sono stati realizzati:

- **SEMINARI INFORMATIVI** per la diffusione di dati e notizie sui prodotti enogastronomici locali e per la conoscenza delle tecniche di produzione e di allevamento dei prodotti stessi e dei principali riferimenti normativi in tema di sicurezza alimentare. I seminari si sono svolti nelle sedi di Padova (Istituto Agrario Duca degli Abruzzi) e di Trecenta (Istituto Professionale Agrario Bellini) e hanno visto la partecipazione di oltre 250 persone. Il livello di gradimento è risultato molto alto.

- **CORSI DI CUCINA** finalizzati alla valorizzazione dei prodotti tipici attraverso la loro riscoperta e la preparazione di ricette tipiche. I corsi di cucina si sono svolti per gli utenti di Padova nella sede dell'Istituto alberghiero di Abano Terme e presso la Cooperativa La Di-

| SEMINARI ENOGASTRONOMICI E CORSI DI CUCINA | PADOVA     |           | ROVIGO     |           |           |           |
|--|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
|  | PADOVA     | TRECENTA  | ABANO      | DIMORA    | ADRIA     | TRECENTA  |
| VINI E BEVANDE                             | 35         | 45        | 22         |           | 15        |           |
| PASTE FRESCHE E PANETTERIA                 | 40         | 46        | 23         |           |           | 30        |
| CARNI E FRATTAGLIE*                        | 31         |           | 24         |           | 14        |           |
| PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI*               | 22         |           | 23         |           | 19        |           |
| PRODOTTI VEGETALI E FRUTTA*                | 20         |           |            | 15        | 12        |           |
| PRODOTTI LATTIERO-CASEARI*                 | 20         |           | 20         |           | 13        |           |
| <b>TOTALI</b>                              | <b>168</b> | <b>91</b> | <b>112</b> | <b>15</b> | <b>73</b> | <b>30</b> |

mora, per gli utenti di Rovigo presso l'Istituto alberghiero di Adria e presso l'Istituto professionale agrario di Trecenta. Complessivamente, la partecipazione è stata rilevante (230 persone).

**BILANCIO GENERALE DEL DISTRETTO FORMATIVO AGROALIMENTARE DI PADOVA E ROVIGO**

| SPESE                                      | PREVISTE          | EFFETTIVE         | SBILANCIO       |
|--|-------------------|-------------------|-----------------|
| <b>AZIONE 1</b>                            |                   |                   |                 |
| Gestione economico-finanziaria ed amm.     | 2.000,00          | 1.999,67          | + 0,33          |
| Ricerca, progettazione, sviluppo e formaz. | 7.200,00          | 4.247,80          | + 2.952,20      |
| Azioni di accompagnamento e di sistema     | 2.700,00          | 5.648,10          | - 2.948,10      |
| Attività di promozione                     | 400,00            | 1.104,43          | - 704,43        |
| Iva ed altri oneri                         | 700,00            | -                 | + 700,00        |
| <b>AZIONE 1 - TOTALI</b>                   | <b>13.000,00</b>  | <b>13.000,00</b>  | <b>0</b>        |
| <b>AZIONE 2</b>                            |                   |                   |                 |
| Gestione economico-finanziaria ed amm.     | 12.000,00         | 11.900,52         | + 99,48         |
| Ricerca, progettazione, sviluppo e formaz. | 99.000,00         | 90.889,84         | + 8.110,16      |
| Azioni di accompagnamento e di sistema     | 3.000,00          | 432,00            | + 2.568,00      |
| Attività di valutazione                    | 4.000,00          | 1.318,32          | + 2.681,68      |
| Attività di promozione                     | 2.000,00          | 11.710,48         | - 9.710,48      |
| Altro (prodotti per esercitazioni)         | 8.500,00          | 14.084,37         | - 5.584,37      |
| Iva e oneri                                | 11.500,00         | 9.433,89          | + 2.066,11      |
| <b>AZIONE 2 - TOTALI</b>                   | <b>140.000,00</b> | <b>139.769,42</b> | <b>+ 230,58</b> |
| <b>AZIONE 3</b>                            |                   |                   |                 |
| Gestione economico-finanziaria ed amm.     | 5.500,00          | 5.500,00          | 0               |
| Ricerca, progettazione, sviluppo e formaz. | 27.000,00         | 27.000,00         | 0               |
| Attività di promozione                     | 1.500,00          | 2.208,62          | - 708,62        |
| Altro (stage all'estero)                   | 12.000,00         | 12.683,12         | - 683,12        |
| Iva ed altri oneri                         | 2.000,00          | 607,38            | + 1.392,62      |
| <b>AZIONE 3 - TOTALI</b>                   | <b>48.000,00</b>  | <b>47.999,12</b>  | <b>+ 0,88</b>   |
| <b>AZIONE 4</b>                            |                   |                   |                 |
| Gestione economico-finanziaria ed amm.     | 3.500,00          | 3.500,00          | 0               |
| Ricerca, progettazione, sviluppo e formaz. | 15.500,00         | 22.150,02         | - 6.650,02      |
| Azioni di accompagnamento e di sistema     | 1.500,00          | -                 | + 1.500,00      |
| Attività di promozione                     | 1.500,00          | 1.040,98          | + 459,02        |
| Altro (prodotti agroalimentari)            | 10.000,00         | 5.771,20          | + 4.228,80      |
| Iva ed altri oneri                         | 2.000,00          | 1.537,72          | + 462,28        |
| <b>AZIONE 4 - TOTALI</b>                   | <b>34.000,00</b>  | <b>33.999,92</b>  | <b>+ 0,08</b>   |
| <b>SPESE GENERALI</b>                      |                   |                   |                 |
| Direzione generale                         | 4.000,00          | 4.000,00          | 0               |
| Coordinamento aree provinciali             | 3.600,00          | 3.600,00          | 0               |
| Costituzione ATS                           | 2.400,00          | 939,99            | + 1.460,01      |
| Funzionamento Comitato tecnico scientif.   | 3.000,00          | 4.440,00          | - 1.440,00      |
| Attività di promozione                     | 2.000,00          | 2.020,01          | - 20,01         |
| <b>SPESE GENERALI - TOTALI</b>             | <b>15.000,00</b>  | <b>15.000,00</b>  | <b>0</b>        |
| <b>TOTALE SPESE DISTRETTO</b>              | <b>250.000,00</b> | <b>249.768,46</b> | <b>+ 231,54</b> |

Con DGR N. 2326 del 27 luglio 2006 e N. 4060 del 19 dicembre 2006, la Regione del Veneto ha autorizzato la costituzione del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo.

Le attività formative del Distretto, condotte a partire dal mese di settembre 2007 e concluse nel mese di novembre 2008, sono state realizzate grazie alla stretta collaborazione dei seguenti enti, tra loro aggregati in Associazione temporanea di scopo:

Provincia di Padova  
 Provincia di Rovigo  
 Comune di Abano Terme  
 Veneto Agricoltura  
 Camera di Commercio di Padova  
 Confederazione Italiana Agricoltori  
 Conferescenti di Padova  
 Conferescenti di Rovigo  
 Unindustria di Padova  
 Cescot Veneto  
 Cooperativa La Dimora  
 Dieffe scari  
 Enalp Veneto  
 Fòrema scari  
 Polesine Innovazione  
 I.S.I. Kennedy di Monselice  
 I.S.I. Jacopo da Montagnana  
 I.S.I. De Nicola di Piove di Sacco  
 I.S.I. Murerati di Rovigo  
 I.S.I. di Castelmassa  
 IPSAAR Cipriani di Adria  
 IPSAAR Pietro d'Abano di Abano Terme  
 I.S.I. Duca degli Abruzzi di Padova (capofila)

Il rendiconto delle attività progettuali del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo e la diffusione dei risultati sono stati riportati in un fascicolo presentato nell'ambito di un incontro seminariale conclusivo presso l'Istituto alberghiero Giuseppe Cipriani di Adria. Così è stato deciso all'unanimità dai membri del Comitato tecnico scientifico del Distretto nella seduta del 27 novembre 2008.

Il Comitato ha messo in evidenza la buona riuscita di tutte le attività progettate che hanno rappresentato, a livello di territorialità locale, un esempio di come sia possibile conseguire risultati di qualità attraverso la collaborazione mirata di più partners, scuole comprese. Il tutto, reso più difficile dalla necessità di coinvolgere enti ed istituzioni appartenenti a due distinte province: Padova e Rovigo.

E' stato espresso il rammarico di non poter continuare ad oltranza le attività formative, apportandovi i miglioramenti che l'esperienza di più di due anni di lavoro ha suggerito. E' stato espresso l'auspicio che si trovino altre formule originali di formazione, simili a questa, in modo da poter diffondere ancora conoscenze e competenze nel settore dei prodotti tipici, in forte crescita per interesse e domanda.

**GRATUITAMENTE**  
 A CASA, IN UFFICIO, A SCUOLA, IN AZIENDA  
**I NOSTRI DISTRIBUTORI**  
 DI PRODOTTI FRESCHI E SNACKS  
 BEVANDE CALDE E BIBITE

**Spaziofresco**

powered by **NO** [sabruzzo.it](http://www.nosabruzzo.it)

**Spaziofresco Srl San Giorgio in Bosco (PD) tel. 049-9335442**

# Publicità